

®

COSAS

EN ESTA EDICIÓN
CASAS

El histórico debut de
IGNACIO BUSE
en Wimbledon

Presentamos a las primas
Lucía Gallese y
Belén de Osma, herederas
del LEGADO DE OSMA

ESPECIAL POR
28 DE JULIO
Fernando Iwasaki y
Rafael Aita ahondan
en la historia de un
país fragmentado

Conoce los proyectos de
peruanos que inspiran

La guía especializada para
un *road trip*
en FIESTAS PATRIAS

Dentro de los 90 años de Fina Osterling

En exclusiva, COSAS comparte las fotos de la gran fiesta de cumpleaños de Fina Osterling. El agasajo reunió a sus hijos, incluido el famoso chef Rafael, sus nietos y varias generaciones de las familias Letts y Bayly, en un homenaje a la compañera de vida de Felipe Osterling, hermana del mítico Roberto "Bobby" Letts y matriarca de una de las familias más influyentes del Perú actual.





Mercedes-Benz

NUEVO CLA. UNA CLASE EXTRAORDINARIA.



Descúbrelo aquí



DIVEMOTOR. Contact Center: 985603852/ccdigitalautosmb@divemotor.com.pe. Encuétranos en: La Molina: Av. Javier Prado Este 5507.
San Isidro: Av. Aramburú 1199. Concesionarios provincia: Trujillo y Piura. Imágenes referenciales. Los equipamientos pueden variar sin previo aviso.
Para más información visita www.mercedes-benz.com.pe.

140 YEARS OF
INNOVATION





Ignacio soñó desde los 8 años con ser tenista profesional. Hoy es Top 31 mundial según ATP.

CONQUISTANDO WIMBLEDON

Con 22 años, Ignacio Buse inició su camino con éxito frente a Emilio Nava y se convirtió en el segundo peruano en ganar un partido individual en el Grand Slam británico desde 1994.

Por María Jesús Sarca Antonio

“Cómo extraño al Perú. Quiero estar en mi país ya. Que el sueño continúe y arriba Perú siempre”. Ignacio Buse acababa de ganar el ATP 500 de Hamburgo y todavía respiraba agitado cuando lanzó esa frase frente al público alemán. Detrás aparecía una escena difícil de imaginar apenas un año antes: un peruano levantando uno de los trofeos más importantes del circuito que le aseguraba su debut en Wimbledon, el torneo de tenis más prestigioso del mundo.

El deportista llegó al All England Club convertido en el sembrado número 31. El debut frente al estadounidense Emilio Nava terminó con otro logro histórico para Ignacio, quien consiguió su primer

triunfo en Wimbledon y se convirtió en el segundo peruano en ganar un partido individual en el torneo desde Jaime Yzaga en 1994. En el mismo cuadro, apareció además Jannik Sinner, actual número uno del ranking ATP, a quien podría enfrentar en una eventual tercera ronda si continúa avanzando en el campeonato.

EL CHICO QUE NUNCA DEJÓ DE CREER

El recorrido empezó en casa. “Se podría decir que nació con una raqueta bajo el brazo”, recordó su madre, María Beatriz Acurio, al hablar de esos primeros años, cuando Ignacio ya pedía competir en todos los torneos posibles. A los 8 años viajó a Florida



Tras Roland Garros, se consolidó como el cuarto sudamericano mejor ubicado del ranking ATP.



Debutó como cabeza de serie en un Grand Slam.



Llegó a Wimbledon con un balance de 21 victorias y 16 derrotas en 2026.

para disputar el Little Mo, uno de los campeonatos juveniles más reconocidos de Estados Unidos. Lo ganó tres veces consecutivas, y ese rendimiento le abrió las puertas de IMG Academy gracias al extenista y entrenador peruano Paul Forsyth. Lo que más recuerdan en casa era la seguridad con la que hablaba de su futuro. “Él siempre confió en que lograría sus sueños como tenista profesional”, contó María Beatriz. Esa convicción adelantó los planes, ya que al inicio apuntaba a estudiar en la Universidad de Georgia antes de dar el salto definitivo al circuito. El crecimiento deportivo aceleró todo. Cada vez que lo observa dentro de una cancha, su madre vuelve inevitablemente a esa infancia marcada por raquetas, viajes y torneos. “Recuerdo lo mucho que se ha esforzado para llegar a dónde está y veo que sigue disfrutando como cuando era niño”, explicó. Ese disfrute apareció también durante la gira más importante de su carrera. Antes de Wimbledon, Ignacio conquistó Hamburgo después de derrotar a rivales consolidados como João Fonseca, una de las grandes apariciones sudamericanas; Matteo Berrettini, finalista de Wimbledon en 2021; y Tommy Paul, uno de los jugadores más regulares del circuito estadounidense. El título terminó convirtiéndolo en el primer peruano en ganar un ATP 500. La última vez que un peruano fue cabeza de serie en un Grand Slam ocurrió en 2004, cuando Luis Horna ingresó al All England Club. Más de dos décadas después, Ignacio rompió esa larga espera.

EL CAMINO A WIMBLEDON

La gira sobre césped terminó consolidando el crecimiento que venía mostrando durante la temporada. En Queen’s alcanzó los octavos de final y luego llegó al ATP 250 de Mallorca, torneo donde venció a Stéfanos Tsitsipás, entonces instalado dentro del Top 10 mundial,



Frente a Tsitsipás, Ignacio logró la victoria más importante en Mallorca.

pero cayó frente al checo Vit Kopriva. Aún así, el partido terminó siendo una prueba importante antes de Wimbledon. “El hecho de que hoy esté en un torneo tan prestigioso nos embarga una alegría y orgullo muy grande a toda la familia. Me emociona ver su crecimiento profesional y su gran sentido de responsabilidad”, contó María Beatriz.

Aunque el camino tampoco estuvo libre de golpes. En Roland Garros sufrió un golpe de calor frente a Andrey Rublev y quedó eliminado en primera ronda. Algo parecido ocurrió durante el US Open 2025, cuando debutó en los cuadros principales de Grand Slam frente a Ben Shelton. En los momentos más difíciles, la familia siguió funcionando como refugio emocional. “Aunque los primeros que están con él es su equipo; me comunico con Ignacio y siempre le digo que estoy muy orgullosa independientemente de los resultados”, explicó su madre y agregó: “Además, es un privilegio que él pueda ser un referente del tenis peruano”. Al cierre de esta edición, Ignacio esperaba su segundo encuentro en Wimbledon frente al estadounidense Jensen Brooksby, actual número 53 del ranking ATP y ex 33 del mundo.

Fotos de Vanda Pharmaceuticals
Mallorca Championships



Kate fue el centro de atención con un vestido de Roksanda en amarillo neón.



Los príncipes de Gales junto al jinete ganador, William Buick.



Charles III y Camilla encabezaron el recorrido en carruaje.

“Con un vestido neón, Kate Middleton iluminó su regreso a Ascot”.



Carole Middleton y la reina Camilla durante el tercer día.

ASCOT RECUPERA A SU PRINCESA

Después de estar ausente durante dos ediciones por el tratamiento contra el cáncer, Kate Middleton volvió a sentarse en las gradas junto al príncipe William y los reyes Charles III y Camilla.

Por María Jesús Sarca Antonio

Quedó claro que Kate Middleton no quería pasar desapercibida. Apenas los carruajes cruzaron el césped y el himno británico dio el inicio, el murmullo del hipódromo de Berkshire se concentró en su regreso al Royal Ascot, después de tres años sin aparecer en el evento.

Kate no asistía desde 2023, ya que aún continuaba un tratamiento contra el cáncer, lo que convirtió esta reaparición en un momento esperado junto a William, príncipe de Gales, y los reyes Charles III y Camilla. La princesa eligió un vestido de Roksanda en amarillo neón, una pieza que ya había lucido durante la gira por Jamaica y en una edición de Wimbledon en 2022. Completó el look con un tocado tipo

plato firmado por Jane Taylor, pendientes de diamantes y una pulsera de perlas que perteneció a Lady Di. Además, estuvo acompañada por otras figuras de su entorno familiar.

LAS OTRAS MIDDLETON

Carole Middleton, madre de la princesa, suele asistir a estos eventos, y el primer día apareció con un vestido en rosa pastel, reutilizado desde la boda de Pippa Middleton hace nueve años. Al tercer día, llamado “Ladies Day”, se la vio compartiendo risas con la reina Camilla. A pocos metros, en el palco real, Alizee Thevenet, esposa del hermano de Kate, estuvo charlando animadamente con el príncipe William y el rey Charles III.

LA TRADICIÓN DE LA REALEZA

A lo largo de los cinco días, la reina alternó distintos broches históricos. El repertorio incluyó el Cullinan V Brooch, tallado a partir del mayor diamante hallado en la historia; el Williamson Pink Diamond Brooch, creado por Cartier en 1953 para la reina Isabel II; y el Rothschild Diamond Watch Brooch, con un reloj oculto que no había sido visto en público durante casi un siglo. En la última fecha, usó un broche de zafiros y diamantes perteneciente a la reina Victoria, parte de la Colección Real del siglo XIX. Estas piezas reforzaban una idea constante dentro de la monarquía británica, donde los objetos heredados hacen presente al linaje de la corona.

V O L V O

XC60

Plug-In Hybrid Ultra Dark



Motor híbrido enchufable de 406 hp.



Nueva pantalla central de 11.2" con conectividad intuitiva incorporada.



Hasta 76 km de autonomía eléctrica.*

Conoce más aquí



Más elegancia, más seguridad, más rendimiento.

*Imágenes referenciales. Equipamiento varía según versión. El protocolo WLTP permite medir la autonomía en condiciones controladas. La autonomía real de un vehículo varía según el tipo de conducción, el tipo de ruta, el peso de la carga y las condiciones climáticas, según ciclo WLTP. Aplican términos y condiciones.

Av. Javier Prado Este 5620, La Molina - Av. Javier Prado Oeste 140, San Isidro

[in](#) [@](#) [f](#) Volvo Car Perú

www.volvoadutos.pe

MANASA

Revistas.PeruRadio.net.pe

La 'Dolce Vita' de DUA LIPA y Callum Turner

Dua Lipa y Callum Turner se casaron en Palermo, Sicilia. La pareja formalizó su relación en una celebración millonaria, usando ropa de alta costura y diamantes de cuatro quilates.

Por: Almudena Mesones

Alquilaron la ciudad de Sicilia por casi US\$2 millones. Durante una semana, todos fuimos personajes secundarios de lo que parece una comedia romántica protagonizada por Dua Lipa y Callum Turner. Ella, una estrella consolidada del pop; y él, uno de los actores británicos del momento. Con un gusto impecable –y un presupuesto a la altura–, la pareja convirtió su boda y su luna de miel en el acontecimiento social más comentado del mes.

NOVELA DE AMOR

El romance comenzó de forma inesperada en una cena con amigos en Los Ángeles. En aquel encuentro descubrieron una coincidencia digna de Hollywood: ambos estaban leyendo la novela “Trust”, del escritor argentino Hernán Díaz. No solo eso. Los dos acababan de terminar exactamente el primer capítulo.

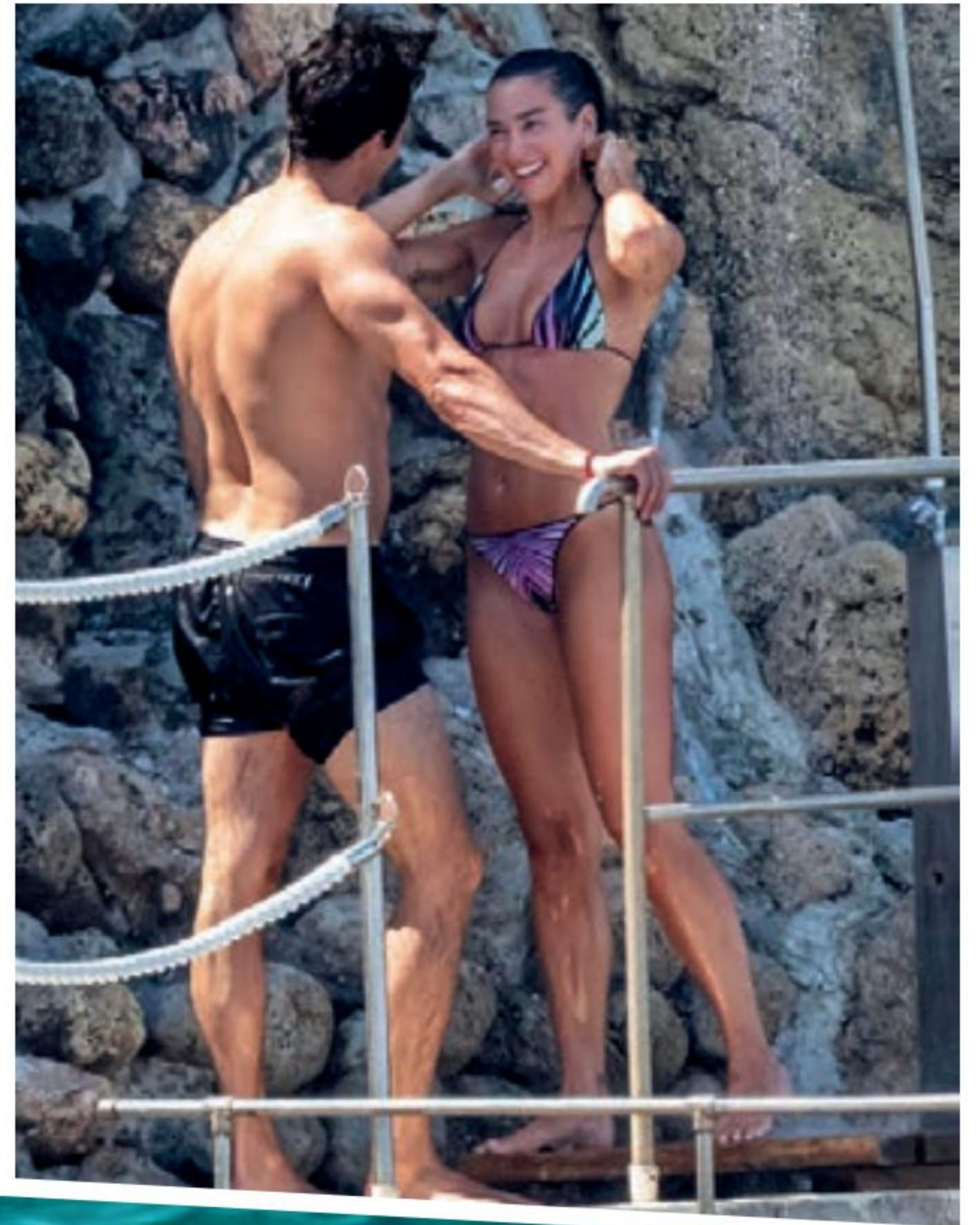
Fue entonces cuando Turner lanzó una frase con doble significado: “Entonces estamos en la misma página”. El juego de palabras terminó convirtiéndose en el inicio de este romance. El detalle cobra aún más relevancia si se considera que Dua Lipa es una apasionada de la literatura. En 2022 lanzó Service95, una plataforma editorial que mezcla periodismo, cultura, recomendaciones de viaje y su propio club de lectura.

Sin embargo, en aquel momento Callum se encontraba en una relación con Victoria Villarroel, quien más tarde aludiría a que su expareja había “cambiado completamente” desde que se encontraba en una relación con una “estrella pop”, ya que solía perjurarle que “nunca saldría con alguien a quien persiguen los paparazzi”, y que “detestaba a las personas famosas”.

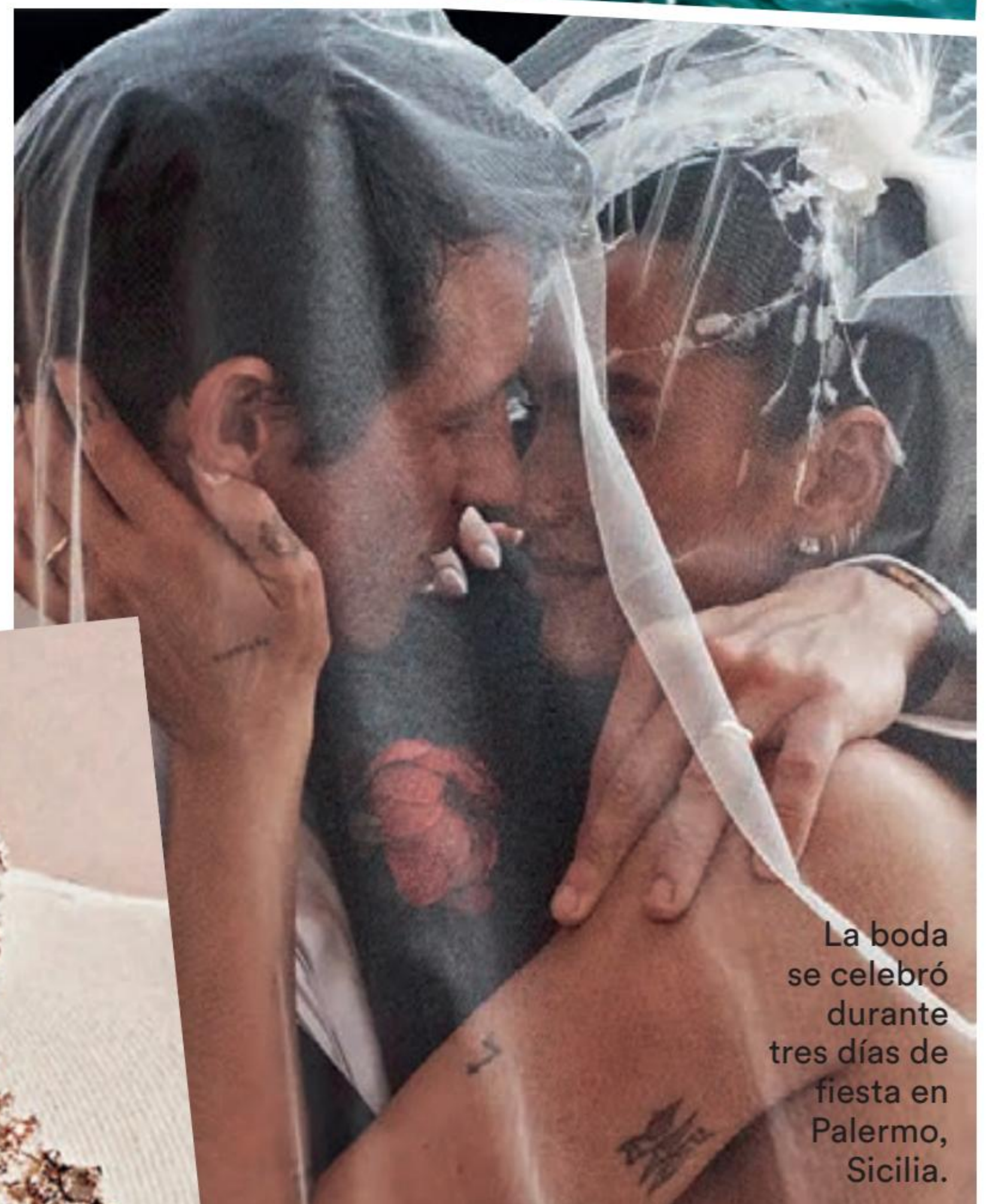
BODA DEL AÑO EN SICILIA

Un año después, Callum Turner y Dua Lipa celebrarían su boda civil por lo alto en en el Ayuntamiento de Old Marylebone, en Londres, saludando felices a la legión de fotógrafos que los perseguía por toda la ciudad. Ella lució un traje inspirado en Bianca Jagger, diseñado por Daniel Roseberry para Schiaparelli, combinado con guantes blancos y tacones de Christian Louboutin. Completó el look con un collar de serpiente dorado de Bulgari y un sombrero de Stephen Jones con forro de oro, que combinaba a

Tras la boda, los esposos disfrutaron de unos días de complicidad en la Costa Amalfitana.



Dua Lipa y Callum Turner fotografiados juntos en el mar durante su recorrido por la costa italiana.



La boda se celebró durante tres días de fiesta en Palermo, Sicilia.



El vestido de novia personalizado de Chanel que lució Dua Lipa requirió más de cuatro mil horas de trabajo.



El evento se celebró en Villa Valguarnera, una edificación construida en 1712 y conocida como el “Pequeño Versalles” de Sicilia.



La celebración final reunió a trescientos invitados.



En la luna de miel, Callum Turner apareció con varios arañazos visibles en la espalda.

la perfección con su anillo de compromiso: un diamante redondo de engaste bajo sobre una banda gruesa de oro de 18 quilates, diseñado por la firma EÉRA, en Milán.

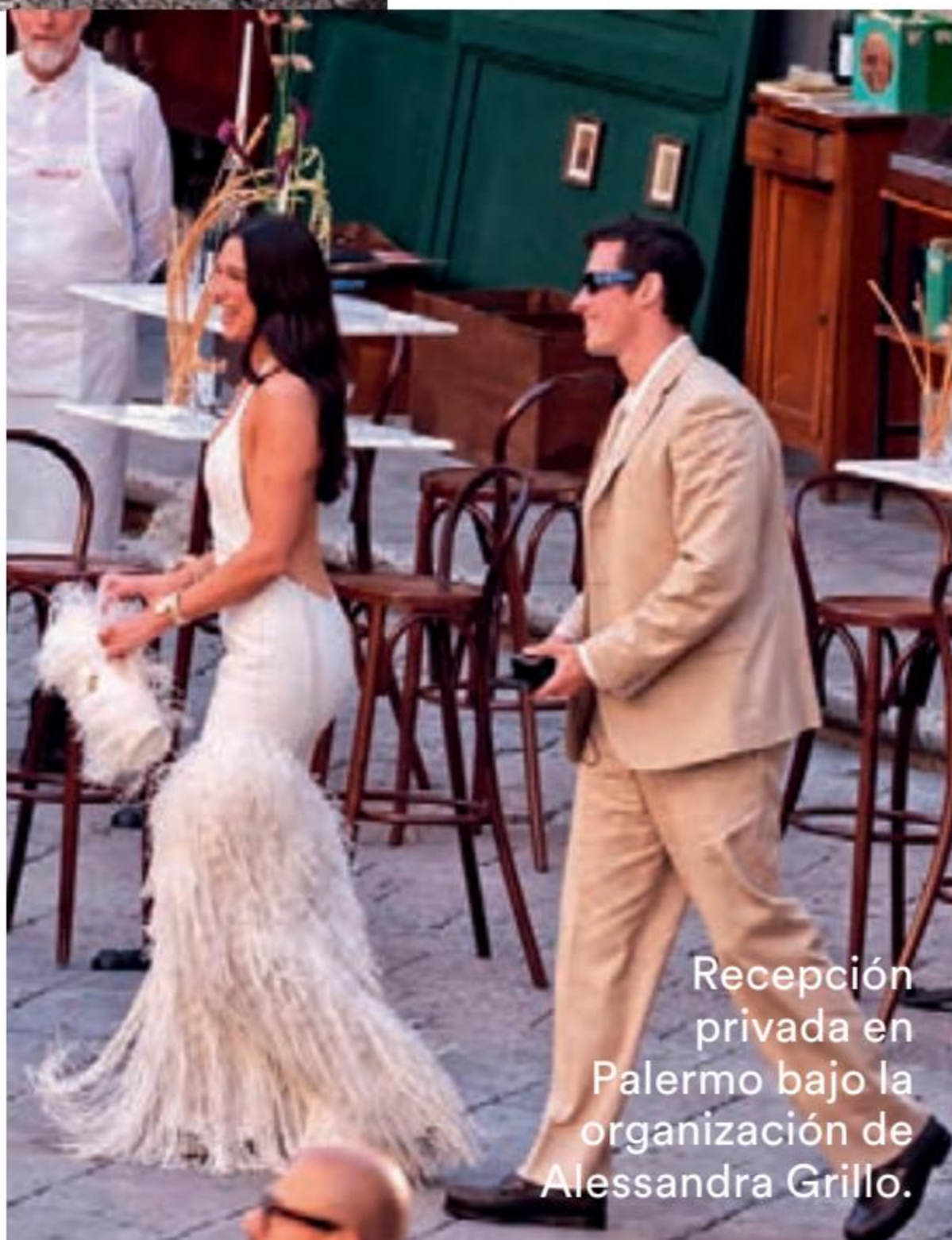
Días después comenzaron las celebraciones en Palermo, Sicilia. El 5 de junio empezó la fiesta con una recepción privada en el Palazzo Valguarnera Gangi. Ese mismo día, Turner fue visto tomando un capuchino en la terraza del Hotel Villa Igia, donde posteriormente pasarían parte de su luna de miel.

El 6 de junio, día central, los invitados realizaron una visita privada a la Galleria d'Arte Moderna di Palermo, seguida de un aperitivo exclusivo en Piazza Sant'Anna. Más tarde, la fiesta principal tuvo lugar en Villa Valguarnera, una propiedad del siglo XVII.

La boda fue organizada por Alessandra Grillo, conocida por planear la boda de Chiara Ferragni y Fedez. Asistieron aproximadamente trescientos invitados, quienes disfrutaron de un menú diseñado por el chef Michelin Tony Lo Coco, acompañado de la interpretación de “Your Song”, de Elton John. Dua deslumbró con un vestido de Chanel Haute Couture, diseñado por Matthieu Blazy, compuesto por 480.000 cuentas bordadas y 25.000 plumas, con más de 3000 horas de trabajo artesanal.

UNA MUY PÚBLICA LUNA DE MIEL

El epílogo llegó con la luna de miel. La pareja estuvo en Taormina, Positano, Matera, Roma y la Costa Amalfitana, disfrutando de días de



Recepción privada en Palermo bajo la organización de Alessandra Grillo.



Durante la boda civil en Londres, llevó un traje de alta costura de Schiaparelli.

playa, lecturas, besos en el mar y baños juntos. Incluso se pudo ver la espalda de Callum cubierta por llamativos arañazos rojos. Definitivamente, eran incapaces de alejarse el uno del otro. Las fotos resultaban tan idílicas que aumentaron las búsquedas de cada hotel, restaurante y club en el que estuvieron.

El “final feliz” no existe en la realidad, así que queda preguntar, ¿qué es lo que le espera a este duo? Dua Lipa es muy conocida por no asentarse en una sola residencia. La “vacanza queen” (“reina de las vacaciones”), como la apodaron sus seguidores, disfruta de compartir recomendaciones de viaje y convertir sus giras por el mundo en tours turísticos. Durante su primera vez en el Perú, visitó Astrid & Gastón, Maido e Isolina, y recorrió Barranco, incluidos la Bajada de los Baños y el Puente de los Suspiros. Nadie sabe si el siguiente capítulo de este romance los llevará a establecerse en una ciudad o si habrá nuevos proyectos en familia. Lo único cierto es que a los recién casados aún les queda mucho tiempo, y muchos kilómetros, por delante.

El look nupcial incluyó unos zapatos de satén blanco hechos a medida por Massaro.



ESTO ES NISSAN PATHFINDER

TRAZA EL RUMBO



FINANCIADO CON
Santander
Consumer

PRECIO DESDE:

**\$46,990 o
S/ 164,000**

BONO HASTA:

**\$6,000 o
S/ 21,000**

CONOCE MÁS
Y COTIZA AQUÍ



SISTEMA ADAS - SEGURIDAD INTELIGENTE

3 FILAS DE ASIENTOS

MOTOR V6 DE 3.5 LT 270 HP

REPRESENTADO POR: **ASTARA**

Aplican términos y condiciones. Vigencia de campaña válida para Perú hasta el 31 de julio del 2026. Precio y bono corresponden al modelo Pathfinder Advance 4WD. Model year 2025 financiado con Santander Consumer. Imagen referencial. Para más información: Nissan.pe/infoprom

Revistas.PeruRadio.net.pe

COSAS

Edición N° 761, 01 de julio de 2026

Editora General ISABEL MIRÓ QUESADA DULANTO
Subeditora FIORELLA RAMÍREZ MENACHO
Editor Gráfico DIEGO TORRES CAICEDO
Editora de Sociales XIMENA MONTEVERDE TEMPLE

Editora de Estilo de Vida MICAELA SIMÓN
Redactores MARÍA SARCA ANTONIO, LUIS MAURICIO MÁLAGA, RENZO ESPINOSA MANGINI, RODRIGO CHILLITUPA,
ALESSIA CARBONI, AINHOA CALDERÓN
Colaboradores ANI PICASSO, CARLOS CABANILLAS, KATE MOGOLLÓN, LUIS MARTÍN ALZAMORA, ROLLIN THORNE, SERGIO CORVACHO
Colaboradores de Gráfica VÍCTOR RUIZ, VERÓNICA PFLUCKER, MIDCHEL MEZA, HUMBERTO FLORES
Realización audiovisual ARIANA PITTMAN
Diseñadores RUTH VALDIVIA MARTÍNEZ, VALERIA GUZMÁN ATOCHE
Corrector MARIANO OROSCO
Encargado de retoque y pre prensa RICARDO DE LA CRUZ GUEVARA
Coordinadora de Distribución FABIOLA FALEN
Social Media Manager ARANZA RÍOS TUESTA
Community Manager MELANIE MACURI
Suscripciones Ana María Pacheco (apacheco@cosas.pe)

EDITORIAL ABRA EDICIONES S.A.C.

Directora ELIZABETH DULANTO DE MIRÓ QUESADA
Gerenta General ADRIANA MIRÓ QUESADA DULANTO
Coordinador Comercial ANDRÉS NOAIN
Ejecutivas de Ventas KATIA BEST, MABEL LUNA, DOLCA VELARDE
Subgerente de Administración y Finanzas ENRIQUE QUEVEDO
Jefa de Facturación y Cobranzas ROSA JARAMILLO

AFILIADA A LA SOCIEDAD INTERAMERICANA DE PRENSA (SIP), A LA WORLD ASSOCIATION OF NEWSPAPERS (WAN), A ANDA Y AL CONSEJO DE LA PRENSA PERUANA

Corresponsales
Hollywood YENNY NUN, Roma VERÓNICA RAMÍREZ París
JACQUELINE BEHRENS, CÉSAR DELGADO Londres
CECILIA DE ORBEGOSO, GABRIELA OSTERLING, ALESSANDRA RODRÍGUEZ California
CARLOS CIURLIZZA

Ediciones Internacionales
COSAS Ecuador, Directora Patricia Salame
COSAS Bolivia, Directora Carla Tejerina
COSAS México, Director Walter Coratella
COSAS Internacional Inc.

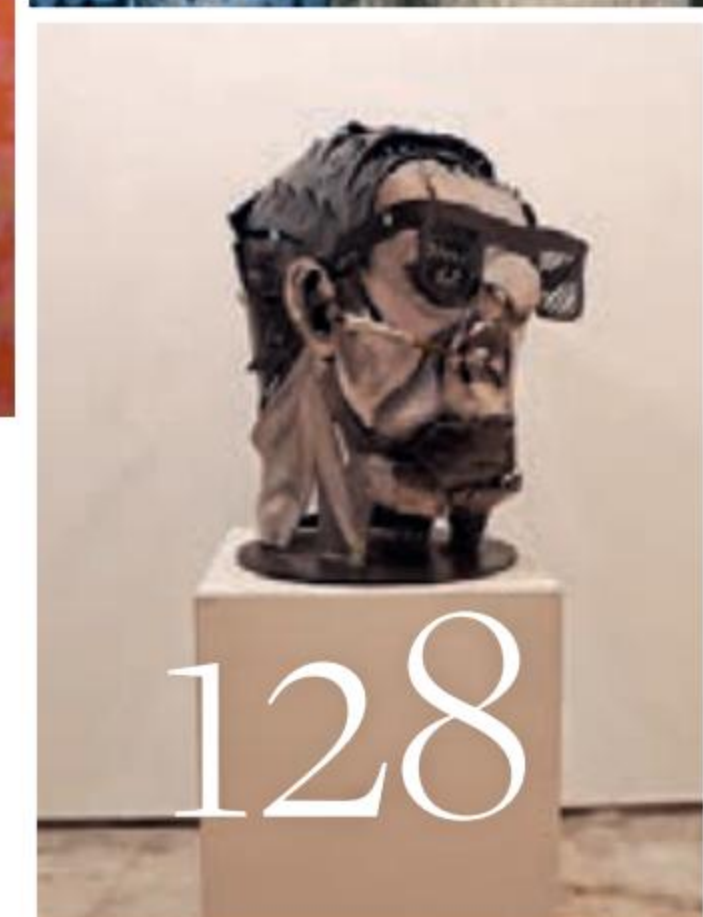
anda
ASOCIACIÓN NACIONAL DE ANUNCIANTES



HECHO EL DEPÓSITO LEGAL EN LA BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ N° 2001-2412
ABRA EDICIONES S.A.C.
EDICIÓN N° 761, JULIO 2026
INDUSTRIA GRÁFICA CIMAGRAF S.A.C., PASAJE SANTA ROSA N° 140 - LIMA - ATE
MIEMBRO DE LA ASOCIACIÓN NACIONAL DE ANUNCIANTES DEL PERÚ - ANDA PERÚ
LIMA, PERÚ
PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL DE ESTA REVISTA
SUSCRIPCIONES 98239-0051 / SUSCRIPCIONESPERU@COSAS.PE
www.cosas.pe

DESTACADOS

01 de julio de 2026



PERSONALIDADES

El reestreno de “La púrpura de la rosa” (p. 27) devuelve a Lima la primera ópera compuesta y estrenada en América, con una puesta dirigida por Jean Pierre Gamarra. Conversamos con Attawalpa (p. 32), el artista peruano-británico que colaboró con Mick Jagger y Martin Scorsese. Belén de Osma y Lucía Gallese de Osma (p. 123) hablan sobre familia, emprendimiento y bienestar desde la Quinta Heeren, mientras el artista Joaquín Liébana (p. 128) vuelve a la pintura en una muestra atravesada por viajes, paisajes y memoria.

VIDA SOCIAL

En portada, el cumpleaños de Fina Osterling (p. 16); además, el cumpleaños de Giulia Salazar de Bayly (p. 46), la exposición “No existe el horizonte”, de Michelle Magot (p. 49); el almuerzo de inauguración de la temporada 2026 del club Los Cóndores (p. 50), los doscientos años de relaciones diplomáticas entre el Perú y Estados Unidos (p. 52), el reencuentro de los exalumnos del Colegio Roosevelt en el Alumni Fest 2026 (p. 54), el almuerzo de premiación de la Federación de Clubes de Jardines Flor Perú (p. 57), la final de la Copa Max Peña Prado (p. 58) y el cumpleaños de Víctor Andrés García Belaunde (p. 60).

ESPECIAL DE HISTORIAS QUE INSPIRAN

La Amazonía peruana enfrenta uno de sus momentos más críticos. En nuestro informe

sobre minería y tala ilegal (p. 82), analizamos cómo estas

economías criminales avanzan en doce regiones del país, destruyendo ecosistemas y debilitando la gobernanza local. Además, Saúl Chrem (p. 86), desde Endeavor Perú, plantea una visión de innovación con raíz ancestral, donde la tecnología y la inteligencia artificial dialogan con el legado precolombino. Finalmente, reunimos a Casa Khuyana, Pachamama Raymi, Rescate del Agro, Kusimayo y Reaprende (p. 90), proyectos que combaten la pobreza, la anemia infantil y la inseguridad alimentaria.

ESTILO DE VIDA

COSAS presenta su manual para descansar mejor (p. 66), una guía que explora desde suplementos especializados hasta colchones premium pensados para optimizar el sueño y la recuperación física. Además, recorremos el país sobre ruedas durante Fiestas Patrias (p. 72) junto a Grace Hemmerde, Gilles de Trazegnies y Josefina Rodríguez Macera, quienes proponen rutas alejadas de los circuitos tradicionales. Ani Picasso (p. 78) comparte su receta de suspiro a la limeña, el maquillista Sergio Corvacho (p. 79) revela sus mejores consejos para enfrentar el invierno y Luis Martín Alzamora (p. 116) traza una ruta por los postres más emblemáticos del Perú.

ATAHUALPA

ÓPERA DE CARLO ENRICO PASTA

FRANCESCO SAMUELE VENUTI
Atahualpa

SABRINA GÁRDEZ
Cora

MATTEO ROMA
Soto

GIUSEPPE DE LUCA
Pizarro

GIANLUCA MARGHERI
Valverde

XAVIER FERNANDEZ
Fernando

ALBERTO COLMENAREZ
Esploratore

ELIZABETH GUERRERO
Ancella

Dirección Musical:
ANDREA FOTI

Dirección de Escena:
ALEJANDRO CHACÓN

Escenografía:
SERGIO LORO

Vestuario:
SANDRA DÍAZ

Dirección Coral:
JAVIER SÚNICO

Coro Nacional del Perú
Orquesta Sinfónica
del Teatro Municipal de Lima

3 Y 8 DE JULIO, 7:30 P. M.

5 DE JULIO, 6:00 P. M.

TEATRO MUNICIPAL DE LIMA

ticketmaster



Únete al estilo de vida **COSAS**

Se parte de la nueva plataforma de beneficios para suscriptores, con los mejores productos y servicios del país.



Gastronomía/
Cultura y Entretenimiento/
Estilo/
Bienestar/
Servicios Premium

Suscribete
aquí



CLUB COSAS

www.clubcosas.pe

Photolife
Studios

Movie Time
Premium

Preludio

SISSAI

HOLLYDENT

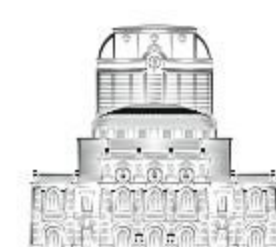
Medi Esthetic

D
DULCEFINA

Platino
UVK
MULTIMEDIA


THE
SHOPPE
Hands & Hair


SOCIEDAD FILARMONICA
1907 2024



TEATRO
MUNICIPAL
DE LIMA

BML
BALLET MUNICIPAL DE LIMA



TEATRO PRINCIPAL
MANUEL A. SEGURA



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



Arriba: María Elena Pinto, Felipe y José Antonio Osterling Letts, Leslie McDonald de Osterling y Aldo Mariátegui. Al centro: Adam Patterson, Michelle Casis, Nicholas Osterling McDonald, Sebastián Rojas Osterling, Rafael y Andrés Osterling Letts, Bridget Osterling Venegas, Wendy Rincón, Boris Osterling Grimberg. Abajo: Gabriela Osterling McDonald, Lucciana Saba, Cristina Rojas Osterling, Romina Osterling McDonald, Madeleine Osterling Letts, "Fina" Letts de Osterling, Macarena Rojas Osterling, Julia Viñas y Julien Spak.

Fina Osterling, una vida para celebrar

Compañera de vida del recordado político Felipe Osterling, madre del chef Rafael y de la abogada Madeleine Osterling, y heredera del empresario minero Bobby Letts, Josefina "Fina" Letts de Osterling llega a los 90 rodeada del cariño de hijos, nietos y bisnietos. Curiosa por naturaleza, amante de los viajes, la lectura y la buena mesa, sigue siendo el corazón de una familia que ha dejado huella en distintos ámbitos del país.

Por Renzo Espinosa Mangini



Verónica Díaz de Ferrero y Eduardo Ferrero Costa.



La música y el baile acompañaron una celebración que se extendió hasta la madrugada.



Patricia Jenkins y Madeleine Osterling.

Con 90 años recién cumplidos, Fina Osterling sigue caminando con prisa, organizando viajes, descubriendo restaurantes, leyendo una novela tras otra y planeando reuniones donde nada queda al azar. Madre de cinco hijos, abuela, bisabuela y compañera de vida del recordado Felipe Osterling durante cincuenta y seis años, ha dejado una huella imborrable en varias generaciones de su familia.

El pasado 23 de mayo, Fina celebró su cumpleaños rodeada de quienes más quiere. La casa familiar de La Molina volvió a convertirse en el corazón de los Osterling Letts para homenajear a la mujer que ha mantenido unida a la familia durante décadas.

La fiesta llevaba inevitablemente su sello. Inspirada en la inolvidable película “Dirty Dancing”, fue ella misma quien imaginó cada detalle. Y, al recrear junto a su hijo Andrés la célebre coreografía de “(I’ve Had) The Time of My Life”, volvió a hacer exactamente lo que ha hecho durante toda su vida: disfrutar cada momento con el mismo entusiasmo de siempre. Como resumió su hija, la abogada Madeleine Osterling, durante la celebración: “Ella no espera que las cosas sucedan, sino que hace que sucedan”.

LA ENERGÍA DE LOS LETTS

“Nadie podría sentir más orgullo por mi madre que su propia familia”, dijo Madeleine durante el brindis. “Como ella no existe otra. Es una persona muy especial. Tiene la energía Letts, inagotable... La palabra ‘pereza’ no existe en nuestro vocabulario”.

Esa vitalidad la ha acompañado desde joven. Fue profesora en el colegio Villa María, estudió Decoración de Interiores y aprendió inglés, francés, alemán y portugués por pura curiosidad. Bastaron unos minutos después de conocer a Felipe Osterling para entender que había encontrado al compañero de su vida.

Juntos formaron una familia de cinco hijos –Felipe, Madeleine, José, Andrés y Rafael– mientras emprendían una intensa vida pública marcada por la trayectoria política del recordado abogado y exministro de Justicia. Sin embargo, quienes la conocen saben que Fina siempre fue práctica, independiente y poco amiga del dramatismo.



José Antonio y Leslie Osterling.



Renata y Rafael Villanueva.



Samantha y Roberto Letts.



José Luis Tejada, José Harrison, Jorge Velarde y Antonio Alarco.



Claudia Oblitas de Martínez, Walter Martínez, Alfredo Benavides y Cynthia Watmough de Benavides.



Jenny Varillas, Julia Viñas, Denise Dianderas, María Lucía Ruzo, María Eugenia Álvarez-Calderón y Texia Alviña.



Consuelo Salinas y Carlos Pareja, Fina Osterling y Gabriela Sas de Colichón.

“Como ella no existe otra.
Es una persona muy especial”,
afirmó Madeleine durante el brindis
al describir a su madre.



Marco y Ana María Sanguinetti.



Luccianna Saba, Nicholas Osterling y Stefano Camaiora.



Carolina Panizo, Sandra Casaretto y Selva Samanez.



Fernando Otero y Bicho Castillo.



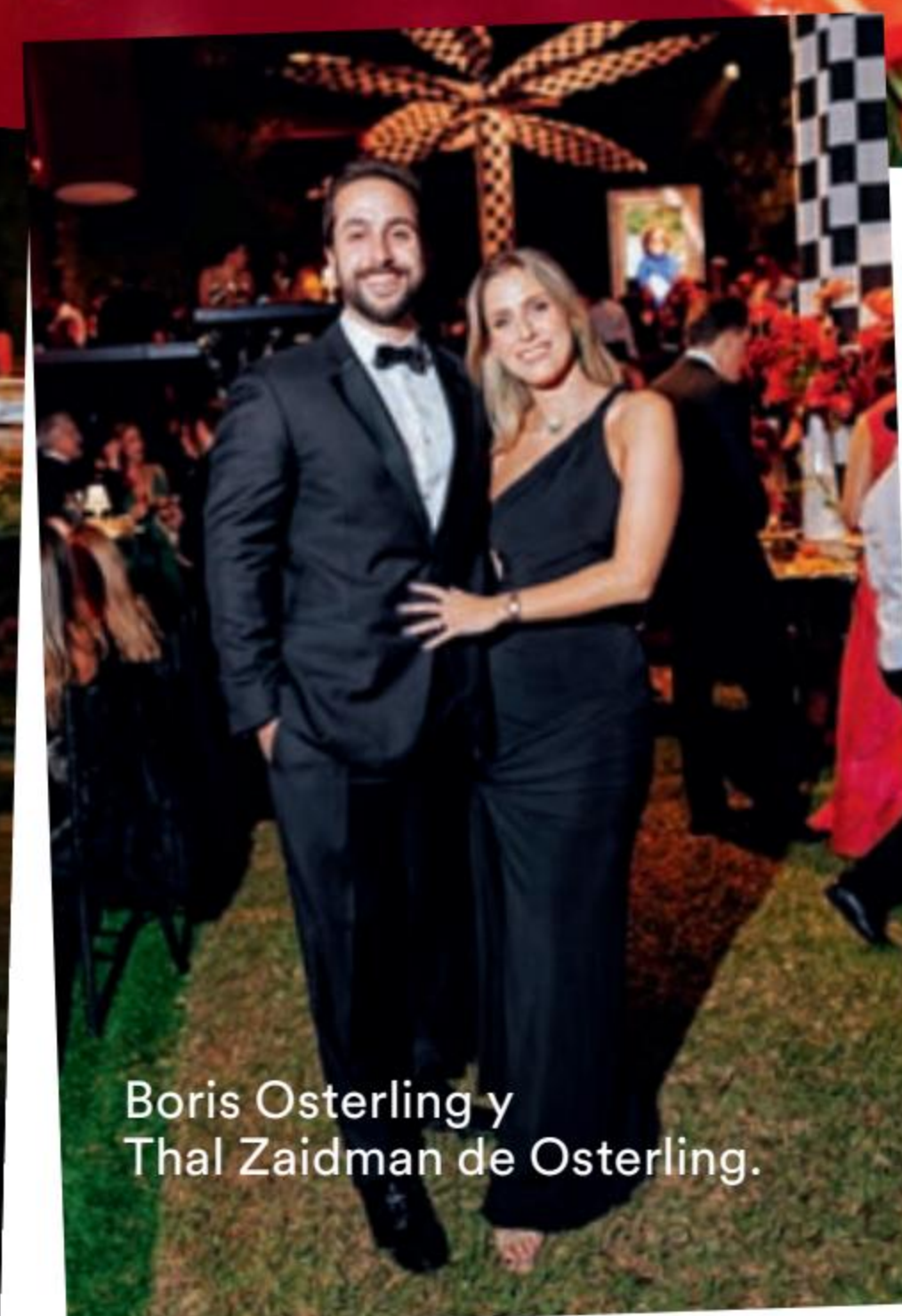
Felipe Osterling y María Elena Pinto.



Lucas Cadarso, Adriana Rosas, Sebastián Wong y Daniela Wolfenson.



Inés Rohde, Jana Escudero, María Elena Pinto, Mariella Iñurritegi, Daniela Basombrío, Lucía Moreyra y Chiara Aimone.



Boris Osterling y Thal Zaidman de Osterling.



Cada detalle de la celebración llevó el sello de Fina Osterling.



Rafael y Renata Villanueva, Marina y José Manuel Tierno.



Bridget y Rafael Osterling.



Adriana Rosas e Ignacio Osterling.



Raúl Romero, bailarín profesional, acompañó a Fina Osterling y a su hijo Andrés durante la coreografía.

LA MUJER QUE ENSEÑÓ A DESCUBRIR EL MUNDO

Si alguien ha heredado esa mirada curiosa es su nieta mayor, la artista visual y coleccionista Macarena Rojas Osterling, quien realizará su primera exposición individual en Nueva York este julio. Recuerda que Fina ocupó gran parte de su infancia. Iban juntas al cine, compartían tardes viendo películas y hasta compraban la misma ropa. “Éramos grandes amigas desde que yo era una petisa”, menciona.

También despertó en ella el amor por el mar. Le regaló su primera tabla Morey, le enseñó a correr olas en La Herradura y convirtió la playa en un lugar de aventuras compartidas. Años después, seguirían viajando juntas, nadando mar adentro o subiéndose a montañas rusas, aunque después Fina protestara entre risas: “Macarena, ya no me puedes obligar a hacer estas cosas”. Lo extraordinario era que siempre aceptaba.

Macarena la describe como una mujer profundamente moderna para su generación, apasionada por la arquitectura, el diseño, la gastronomía y los viajes. Le fascinaba descubrir hoteles, recorrer nuevos restaurantes y planificar cada salida con el mismo entusiasmo con el que organizaba los grandes encuentros familiares.

También es una gran lectora. Su biblioteca reúne decenas de novelas en inglés y, como dice Macarena, “le gusta más leer que opinar”. Esa reserva, añade, forma parte de su personalidad.

“Detrás de esa sonrisa hay una mujer de una fuerza extraordinaria. Fina no es efusiva; es contenida. Tiene una manera muy anglosajona de habitar el mundo: pocas palabras, mucho carácter y una enorme capacidad para seguir adelante”, agrega Macarena.

Sunieta Bridget Osterling Venegas, modelo, influencer de moda y diseñadora, coincide y recuerda que, además de transmitirle el gusto por la elegancia y el estilo, siempre le enseñó a disfrutar la vida a través de las pequeñas cosas: una buena conversación, una comida en familia o un nuevo destino por descubrir.

“Lo que más admiro de ella es su actitud frente a la vida. Siempre encuentra el lado bueno de las cosas, nunca se da por vencida y tiene una energía increíble para seguir adelante”, cuenta. Pero, para ella, hay una virtud aún más importante: “También admiro muchísimo la capacidad que tiene para amar y para unir a toda la familia. Ha construido una familia muy linda y creo que es algo que todos sentimos y que le agradecemos muchísimo. Es gracias a ella que tenemos una familia tan linda”.

UNA VIDA ALREDEDOR DE LA FAMILIA

En una familia tan numerosa, cada integrante guarda una historia distinta con ella. Para algunos, es la madre que siempre encontraba



Fernando Otero, Ana Teresa Piccini, Patricia Pisano y Paola Pisano.



Patricia Seminario de Benavides e Ismael Benavides.



Wendy Rincón y Andrés Osterling.



Madeleine Osterling, Doris Letts de Bayly y Alessandra de Bayly.



Juan Fernando Correa y Cayetana Aljovín.



Boris Osterling, Thal Zaidman, Andrés Osterling, Janet y Nahum Zaidman.

tiempo para cocinar; para otros, la compañera de viajes. Para su hijo Rafael Osterling, uno de los chefs más reconocidos del país, fue probablemente la primera inspiración de su vocación gastronómica.

Su amor por la cocina nunca desapareció. Continúa preparando recetas para quienes llegan a su mesa y disfruta del ritual de recibir invitados. Durante el homenaje por sus 90 años, Madeleine resumió esa faceta con una frase que la define: “Es una anfitriona maravillosa. No se conforma con que las cosas salgan bien; siempre quiere dar un extra. Cuidar hasta el más mínimo detalle y hacer que todos se sientan especiales, felices, bienvenidos”.

Ese cuidado cotidiano es también el legado que Bridget reconoce con más gratitud. “En todo momento he sentido su apoyo, su cariño y su amor incondicional”, dice. “Me siento muy afortunada de tenerla como modelo a seguir; es una mujer tan fuerte, tan sabia, tan buena y tan icónica”.

UNA NOCHE PARA RECORDAR

La celebración de sus 90 años reunió a toda la familia alrededor de esa misma idea de encuentro. Las palabras de sus hijos, Madeleine y Felipe, terminaron convirtiendo la noche

en un gran álbum de recuerdos compartidos.

Quizá por eso una de las canciones elegidas para el homenaje fue “Ain’t No Mountain High Enough”. Madeleine explicó el motivo con una frase que emocionó a todos los presentes: “Para ella, nunca ha existido una montaña demasiado alta cuando se trata de su familia, de alcanzar sus sueños o proteger a las personas que quiere”.

Macarena resume ese vínculo con una frase que probablemente dice más que cualquier homenaje: “Con nuestras personalidades exactas y opuestas a la vez, siempre recibo un: ‘Maki, I always enjoy having you’”. Bridget, por su parte, encuentra otra enseñanza: “Verla cumplir 90 años me confirma que la actitud lo es todo. Ella demuestra que la vida se disfruta con ganas, con optimismo y rodeada de las personas que amas”.

A los 90 años, Fina Osterling sigue siendo esa mujer que avanza unos pasos por delante del resto, con la curiosidad intacta, una elegancia natural y la determinación de siempre. Una mujer que ha hecho de la familia su mayor legado y que sigue recordándoles, con el ejemplo, que la vida siempre merece vivirse con entusiasmo, generosidad y, sobre todo, mucho amor.



Juan Fernando López
e Inés Fernandini.



Agustín de la Puente, Michelle Berendson, Alejandro Erramuspe, Erika Wong,
Eduardo y Joy Balbín, María Elena Pinto y Felipe Osterling.



Romina Osterling
y Josefina Letts de
Osterling.



La pista de baile fue el
punto de encuentro de
familiares y amigos durante
toda la noche.



Álvaro Collas.

Fina sorprendió a sus invitados
al recrear junto a su hijo Andrés
la inolvidable escena de
“Dirty Dancing”.



Adriana Miró Quesada.



Denise Dianderas, Fernando Otero, Andrea Tregear, Cristina Rendón,
Per Thomas, Rafael Osterling y Alessandra Pettersen.



Ydania Roncalla,
Giselle Barrón de Woods y Olga Rey.

Paloma Rodríguez Larraín
y Gisela Pissowotzki.

Agustín de la Puente y
Alejandra Erramusque.

Cecilia Fontenoy
y Úrsula Cavero.

Gabriela Osterling y Adam Patterson.

Natalie Gonzales
y Renzo Choclot.

Rossella Alberti
y Manolo Torres.

Sofía Díaz, Ania Luque, Sianna Quiñones,
Kiana Arnais y Nahia Krogh.

Los Osterling

Por Víctor Andrés García Belaúnde
Abogado y excongresista de la República

Dentro de los talentosos líderes del Partido Popular Cristiano, encabezados por Luis Bedoya Reyes tras su separación del Partido Demócrata Cristiano, destacó una generación que brilló en la Asamblea Constituyente de 1978. Posteriormente, varios de ellos se incorporaron al gobierno de Fernando Belaúnde, entre ellos, el jurista Felipe Osterling Parodi, quien dejó una huella en la política peruana de finales del siglo pasado. Acción Popular ganó las elecciones del 18 de mayo de 1980 con el 47% de los votos. El PPC, con Luis Bedoya Reyes, obtuvo el 9%. En ese contexto, Belaúnde convocó a todas las fuerzas políticas a integrar su gobierno, y solo el PPC aceptó, encargándosele dos carteras ministeriales: Justicia e Industria y Comercio. El PPC designó a Felipe Osterling como ministro de Justicia de la democracia restaurada. Era un reconocido académico y respetable abogado, aunque aún poco conocido en el ambiente político. A partir de entonces empezamos a conocer y tratar a Felipe Osterling: culto y honorable, gran maestro universitario y excelso jurista. De Felipe tenía algunas referencias por haber sido un destacado alumno de mi padre en la Universidad Católica, y por ello nos guardábamos consideraciones recíprocas. El presidente Belaúnde estaba obsesionado con contar, lo más pronto posible, con normas que corrigieran la estructura legal heredada de doce años de dictadura militar y otras que implementaran la nueva Constitución, por lo que le encargó esa tarea a Osterling. Efectivamente, bajo su batuta y gracias a las facultades otorgadas por el Congreso, se aprobaron los primeros doscientos diecisiete decretos legislativos que pusieron en marcha la nueva estructura del Estado, entre ellos, las leyes orgánicas del Poder Ejecutivo. Paralelamente, Violeta Correa de Belaúnde convocaba a las esposas de los ministros para que se unieran a la gran cruzada social que impulsaba en comedores populares, postas médicas y escuelas de los pueblos jóvenes de Lima, iniciativa que luego se extendió al resto del país. Lima se dividió en cuatro zonas, y una de ellas fue encomendada a Josefina Letts de Osterling (Fina), quien, con todo su entusiasmo e inteligencia, implementó cocinas y postas médicas en tiempo récord, con gran eficiencia y una multitudinaria concurrencia. La labor de Fina fue extraordinaria, y hasta hoy es recordada. Fina es una dama de buen carácter, gran sentido común, inteligente y muy colaboradora, caracterizada por una alegría innata que entusiasmaba a los jóvenes que, a través de "Obras de Bien Común", la seguían. Fina es alta, delgada y distinguida. Felipe era corpulento, con cuerpo de boxeador y una voz de mando fuerte y ronca; sin embargo, tenía gestos amigables, un talante confiable y era un conversador muy atractivo y ameno. En suma, ambos formaban una pareja que se complementaba y constituía una familia con hijos ejemplares. El mejor homenaje que se le puede rendir a Fina en sus 90 años es la restauración del Senado, porque Felipe fue su último presidente, un gran político que hace treinta y cuatro años defendió esa institución en las calles, con gallardía, con palabras y con hechos, sufriendo vejámenes y persecución.



Jesús Armijo recibió el premio Empresa Peruana del Año acompañado de su madre, una de las principales inspiraciones en su trayectoria.



Las empresas fueron reconocidas por su apuesta por la innovación y la tecnología.



Para Jesús Armijo, la tecnología de alta gama ha sido clave en el crecimiento de ambas marcas.



Giovanni Castillo, Lynn Armijo, Carmen Armijo, Jesús Armijo, Shirley Armijo y José Cruzado, parte del equipo de Fizio Smart y Stetic Smart.



Karina en una sesión de EMSculpt Neo para quemar grasa y tonificar.



EMFACE, lifting facial sin agujas de Stetic Smart.

FISIO SMART Y STETIC SMART

Premiadas por integrar salud, belleza y tecnología

La combinación entre innovación, salud y medicina estética llevó a Fizio Smart y Stetic Smart a obtener el premio Empresa Peruana del Año 2025. Un reconocimiento a catorce años de apuesta por tratamientos no invasivos y tecnología de vanguardia para el bienestar integral.

Cuando la tecnología se pone al servicio del bienestar, los resultados pueden transformar vidas. Esa visión ha llevado a Fizio Smart y Stetic Smart a convertirse en referentes de la medicina física y la medicina estética, respectivamente, en este país, y a ser reconocidas con el premio Empresa Peruana del Año 2025.

“Este reconocimiento representa años de esfuerzo y nos impulsa a seguir mejorando. Mi madre ha sido una inspiración constante desde mis años de universidad y una pieza fundamental en este camino”, afirma Jesús Armijo, fundador de ambas marcas.

CATORCE AÑOS DE INNOVACIÓN

La historia comenzó con Fizio Smart, que en octubre de 2026 cumplirá catorce años. Desde sus inicios, el centro apostó por una atención personalizada y por incorporar tecnología europea de alta gama para ofrecer soluciones más eficaces en rehabilitación, alivio del dolor y regeneración de tejidos.

Sobre esa misma filosofía nació Stetic Smart, especializada en medicina estética no invasiva. Hoy destaca por ser el único centro médico equipado con la mayor cantidad de tecnologías de alta gama en este país, lo que le permite brindar a los pacientes múltiples soluciones de belleza no quirúrgicas en todas las áreas del cuerpo y ofrecer un tratamiento de bienestar integral.

“La innovación es el sello diferencial de ambas marcas”.

UNA APUESTA POR LA TECNOLOGÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN

La innovación ha sido el sello diferencial de ambas marcas. En Fizio Smart destacan el Sistema Súper Inductivo Dual, el láser de alta intensidad robótico, entre otros, mientras que Stetic Smart incorpora tecnologías como Emface, Endolifting, Emfusion, Emsculpt Neo y Exion, el primer equipo en el mundo que trabaja con inteligencia artificial para potenciar los tratamientos estéticos.

Con la próxima apertura de una cuarta sede y el lanzamiento de Vet Smart junto al médico veterinario Pancho Cavero, la familia Armijo continúa ampliando una propuesta que integra salud, belleza y tecnología en beneficio de las personas.

stetic smart
ESTÉTICA DE ALTA GAMA

@stetic_smart / @fisiosmart_peru

jesusarmijo_peru

963 135 875



BBVA Global Wealth reunió a familias empresarias en dos encuentros sobre toma de decisiones

Experta del IE University compartió con clientes de BBVA Global Wealth estrategias para gestionar conflictos, mejorar la comunicación y afrontar procesos de sucesión con confianza y visión de largo plazo.

Por Christian Reto | Fotos Humberto Flores

Las decisiones más importantes dentro de un negocio familiar no son solo de corte financiero. También figuran las expectativas y diferencias de opinión entre los fundadores de la empresa y las siguientes generaciones. Para brindar herramientas y afrontar desafíos como este, BBVA Global Wealth realizó dos encuentros para sus clientes.

Ambas fechas tuvieron como ponente a Paula Almansa, economista, abogada y psicóloga, MBA por The Wharton School, profesora de IE University y asesora estratégica de Familias Empresarias.

“Hablar de vínculos familiares es más estratégico que cualquier otra cosa. Una estrategia es de largo plazo. ¿Y qué hay más a largo plazo que el vínculo de una familia? Los números por sí solos no nos van a llevar a donde queremos sin una visión de familia”, nos refiere Paula.





Paula Almansa habló sobre la importancia de la comunicación en la familia.



Paula Almansa, asesora estratégica de Familias Empresarias.



Magdalena Seoane, Keity Chihuantito, Edith Martínez y Edwing Chihuantito.



Jefferson Ganoza, Managing Director de BBVA Global Wealth.



José y Raúl Chang.



Gladys y Oswaldo Morán, Paula Almansa, Amador y Luis Vásquez.



Héctor Banchemo Velasco y Héctor Banchemo Herrera.

CONVERSAR AUNQUE SEA INCÓMODO

La primera fecha constó de un workshop titulado “Decidir juntos cuando no pensamos igual”. Paula Almansa habló de los sesgos o prejuicios que surgen en un proceso de sucesión y cómo el empresario teme ser desplazado o desconfía de las ideas, visiones de futuro o la poca experiencia de sus herederos, lo que lo hace retrasar la transición.

“Aplazar las conversaciones importantes tiene un coste muy grande, y es un coste emocional. Todo aquello que no hablamos acaba generando malentendidos y fricción en la familia. Es pre-

ferible hablar lo que sea necesario”, señala Paula.

La especialista sostuvo que las familias que logran atravesar estos momentos de manera constructiva suelen apoyarse en valores compartidos.

“Al final, lo que une a todas las familias es un conjunto de valores, y tener presentes cuáles son ellos es lo que nos fortalece en los momentos más críticos. Valores como la transparencia o la confianza son irremplazables y son el pegamento que une a toda la familia”, afirmó.

Los participantes trabajaron en dinámicas. A través de ejercicios colaborativos, familias de distintas generaciones analizaron situaciones reales que suelen presentarse en las empresas familiares y exploraron mecanismos para abordar desacuerdos sin que estos se conviertan en conflictos permanentes. Es decir, el workshop fue una cátedra de comunicación efectiva.

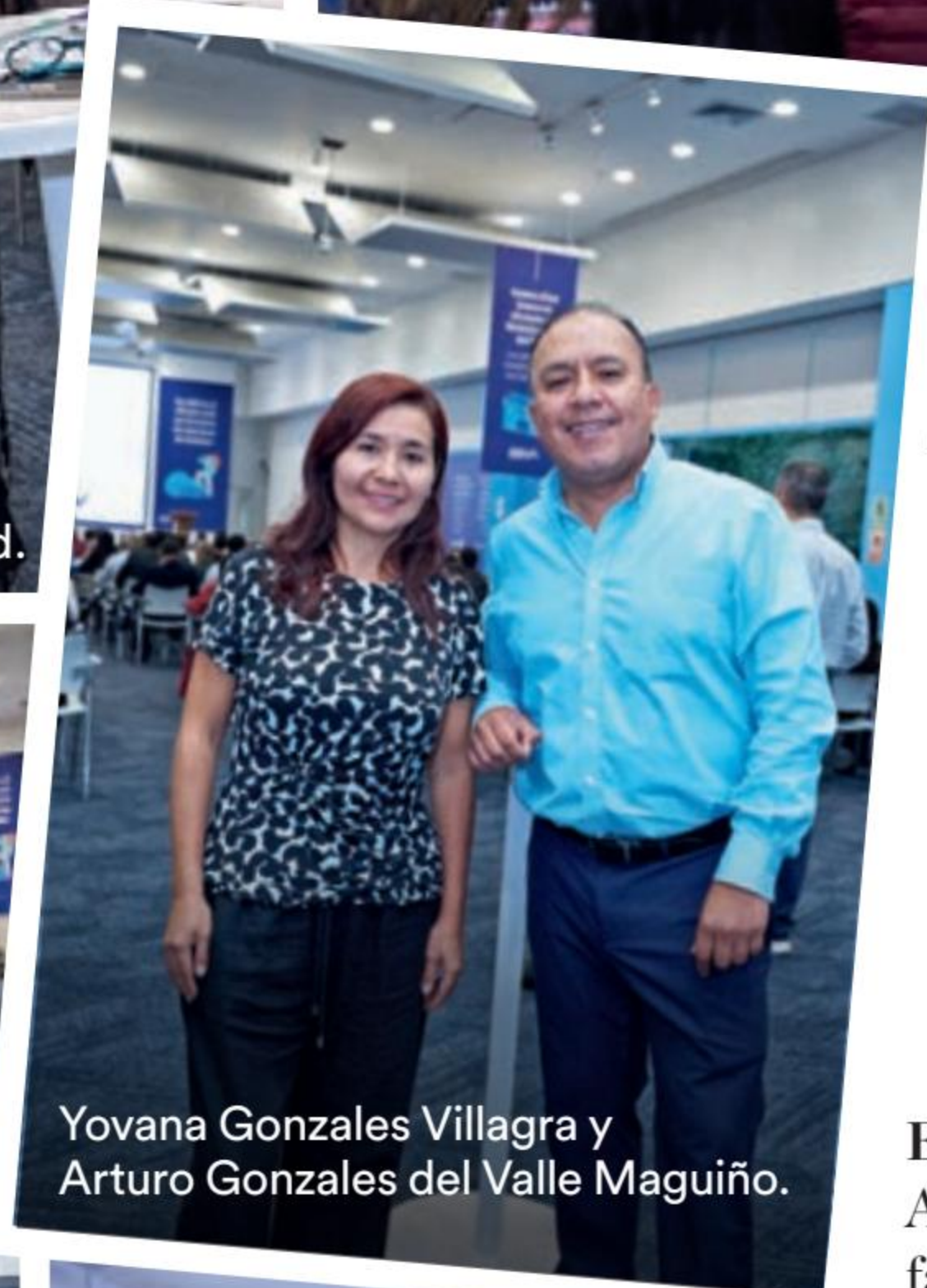
“Hemos seguido esta capacitación para poder mejorar nuestra comunicación. Estuve presente con mis dos hijos, con los que manejamos una empresa ya hace algunos años. Hay que expresar los intereses reales para llegar a un consenso”, comentó el empresario Juan Gamboa, uno de los participantes.



Carlos Alberto Delgado, Joan Sotelo y Jessica Ward.



Edwin y Piero Pinedo.



Yovana Gonzales Villagra y Arturo Gonzales del Valle Maguiño.



Claudia y Diana Mendoza.



Gladys y Oswaldo Morán, Marycarmen Padilla y Patricia Monroy.



Silvana Palacios, Juan Pablo Gamboa, Keity Chihuantito y Patricia Monroy, en medio de una dinámica sobre cohesión familiar.



Paula Almansa señaló que negociar es escuchar las necesidades del otro.

“Aplazar las conversaciones importantes tiene un coste muy grande, y es un coste emocional”.

EL ARTE DE NEGOCIAR

Al día siguiente, durante la masterclass “Negociar en la empresa familiar manteniendo la cohesión familiar”, la experta española profundizó en las herramientas necesarias para defender intereses propios y empresariales sin deteriorar la confianza ni las relaciones de largo plazo.

El encuentro reunió nuevamente a clientes de BBVA Global Wealth interesados en fortalecer sus capacidades de liderazgo familiar y empresarial.

De acuerdo a la metodología de Almansa, para una buena negociación hay que identificar dos aspectos: el ‘interés’ y la ‘posición’. La primera es nuestra intención que está detrás; la segunda es lo que verbalizamos. “Las posiciones bloquean, los intereses generan opciones”, apuntó Paula.

Según ella, escuchar es una de las capacidades más determinantes para construir acuerdos sostenibles. “No se puede convencer a alguien si no sabemos qué quiere. Hay que escuchar no solo con el oído, sino también con el corazón. Ponernos en la piel del otro, ser empáticos, entender qué quiere, y solo así articular una buena propuesta”, explicó.

“Los empresarios de hoy han entendido que necesitan herramientas para profesionalizar no solo la empresa, sino también la dinámica familiar. Están interesados en el legado. Y allí nosotros, BBVA Global Wealth, los acompañamos”, aseguró César Flores Trujillo, director de BBVA Global Wealth.

En conclusión, fue una jornada marcada por el intercambio de experiencias, la reflexión y la construcción de herramientas prácticas para afrontar decisiones complejas, y en las que fue importante transformar las barreras de comunicación o tensiones no explícitas entre familiares, por acciones que provengan desde el amor y la empatía.

Estrenada en Lima en 1701 y considerada la primera ópera compuesta en América, “La púrpura de la rosa” se presentó en el Teatro Segura en un reestreno que marcó su regreso a los escenarios de su ciudad de origen tras más de tres siglos.

LA PVRA DE LA ROSA REPRESENTACION MUSICA, FIESTA CÔQ CELEBRO EL AÑO DECIMO OCTAVO, Y PRIMERO DE SV REYNADO DE EL REY N.^{ro} S.^{re} D. PHELIPPE QVINTO El Ex.^{mo} S.^{re} Conde de la Monclova Virrey Go.^{mo} uernador, y Cap.^{to} General de los Reynos de Chile & Tierra firme, y Chile & Aljica por D. Thomas Torre

La soprano Lucía Iglesias (Venus) y Rafael Quirant (Adonis) protagonizan esta ópera, que narra los celos de Marte por el romance entre ambos.



La obra se inspira en "Las metamorfosis", del poeta romano Ovidio.



Miguel Molinari, director de los teatros municipales de Lima, y Jean Pierre Gamarra, director de la obra.



La música fue compuesta por Tomás de Torrejón y Velasco, maestro de capilla de la Catedral de Lima, ilustrada en este grabado del siglo XIX.



El origen histórico se remite a 1701, en el contexto de la llegada de Felipe V al trono.



Luis Martín Bogdanovich, gerente de PROLIMA.

El Teatro Principal Manuel A. Segura abrió sus puertas para albergar el reestreno de "La púrpura de la rosa", la primera ópera compuesta y estrenada en el continente americano. Tras más de tres siglos sin representarse de manera íntegra en la ciudad donde fue concebida, esta obra cumbre del barroco hispanoamericano volvió a la escena limeña en un contexto que exige algo más que una reposición patrimonial.

BARROCO EXPRESIONISTA

La dirección escénica estuvo a cargo de Jean Pierre Gamarra, quien planteó el montaje desde una premisa concreta: hacer que el texto, la música y el aparato simbólico de la obra funcionen frente a un espectador contemporáneo. "Siempre me interesa dar una mirada actual manteniendo cercanía con el repertorio. Estoy convencido de que estos textos se escribieron pensando en su audiencia", sostiene.

La puesta se articula como una traducción escénica del material original. El objetivo es generar condiciones de comprensión y mantener intacta la estructura de la obra. "El único modo de conquistar al espectador es haciéndole entender que él es la prioridad. Este montaje está diseñado para que el público asimile sus alegorías, su triángulo amoroso y su trasfondo de pasión", explica Gamarra.

El lenguaje visual responde a esa misma lógica. La estética del montaje se construyó a partir de referentes del expresionismo y el cine mudo de

"Esta obra no fue creada solo para entretener, sino que formaba parte de un sistema simbólico complejo que reforzaba el orden político y cultural".

Lorenzo Albani. La exageración del gesto, la construcción física del personaje y la estilización del movimiento funcionan como herramientas para transmitir el contenido dramático.

"Relaciono el expresionismo con el barroco porque ambos se alejan del realismo. Me interesa recuperar esa teatralidad artificial, donde el gesto tiene un peso central", señala el director. Esta decisión permite establecer un puente entre el lenguaje del siglo XVII y la sensibilidad actual sin recurrir a simplificaciones.

El uso del artificio escénico se vuelve explícito. Los cables que sostienen a Cupido permanecen visibles, los elementos del

decorado se desplazan a la vista del público y los mecanismos teatrales forman parte del espectáculo. La escena asume su condición construida. "El público sabe que nadie vuela. Lo interesante es que pueda ver cómo se construye esa ilusión. Es una forma de hacer visible el trabajo teatral", afirma Gamarra.

El tratamiento del texto sigue el mismo principio. La complejidad del verso calderoniano se aborda a través de la amplificación gestual y la claridad escénica. "Los textos de Calderón son sumamente elaborados. Para que funcionen hoy, el gesto debe acompañar

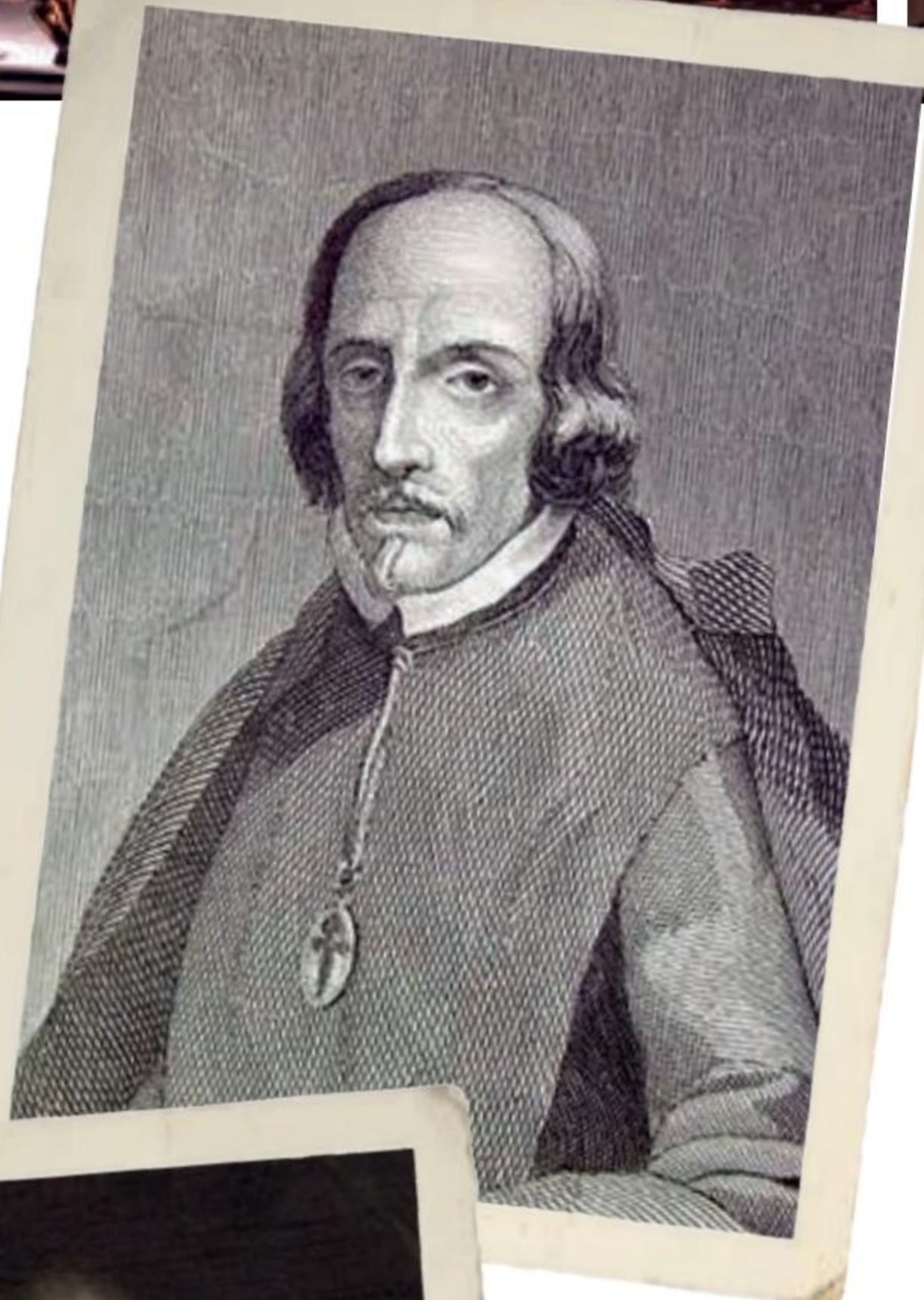


La mezzosoprano Inés López interpreta a un desengañado y celoso dios Marte.



La puesta en escena reunió a un destacado elenco de artistas nacionales e internacionales.

“La púrpura de la rosa” es un texto original del destacado dramaturgo español Pedro Calderón de la Barca. Tomás de Torrejón y Velasco le incorporó música en clave barroca latinoamericana.



La obra fue estrenada en 1701 con motivos celebratorios para el rey Felipe V.

“Lo importante de esta temporada es que son producciones del Teatro Municipal y del Teatro Segura”.

esa densidad. Si un personaje tarda varias líneas en expresar una idea simple, el cuerpo tiene que sostener ese tiempo”, explica.

La propuesta buscó activar la experiencia del espectador desde múltiples niveles. “El gran error es hacerle creer al público que el texto es inaccesible. Si se trabaja con naturalidad y señales claras, la audiencia lo entiende. El teatro no depende únicamente de la lógica; también apela a la emoción, a la sorpresa y a la percepción”, añade.

Ese enfoque se trasladó al trabajo con el elenco. Gamarra priorizó intérpretes con capacidad actuarial además de vocal, en línea con el origen del repertorio barroco.

EL ELENCO

El peso del espectáculo descansó sobre la interpretación de un sólido elenco nacional e internacional especializado en el repertorio lírico y dramático del barroco. Lucía Iglesias, una talentosa soprano española formada en el prestigioso programa Crescendo del Teatro Real de Madrid, asumió el rol de Venus con una lectura que incorpora esa dimensión. Su personaje evoluciona a lo largo de la obra, pasando de una condición rígida hacia una progresiva humanización. “Al enamorarse, empieza a experimentar emociones que no son propias de una deidad. Sus movimientos se vuelven más humanos a medida que avanza la historia”, explica.

La soprano subraya además la exigencia interna del papel. “Venus no tiene nada de cómico. Es un personaje que atraviesa muchas capas: enamoramiento, pérdida, violencia, sensualidad. Los roles dramáticos demandan una energía mental intensa. Terminas la función completamente agotada”.

El contratenor Rafael Quirant encarna a Adonis con una emisión vocal delicada, idónea para retratar la inocencia del joven virginal que teme al amor, mientras que la mezzosoprano Inés López dota a Marte de una presencia más densa y conflictiva, con un color dramático potente y enérgico, idóneo para canalizar los celos y la frustración destructiva.

UNA ÓPERA PARA UN REY

El origen histórico de la obra remite a 1701, en el contexto de la llegada de Felipe V al trono. Según Antonio Moreno Ruiz, historiador de la Universidad de Sevilla, este episodio marca un momento decisivo dentro de la monarquía hispánica. “Estamos hablando de un año fundamental para la historia de España y de la monarquía católica, porque es el inicio del reinado de Felipe V tras la muerte sin descendencia de Carlos II”, explica.

La noticia llegó a Lima meses después, en un sistema imperial



El montaje fusionó las estéticas del barroco y del expresionismo.



Lorenzo Albaní estuvo a cargo del diseño visual.

“Es una obra sobre el deseo, la pasión y la frustración. Quisimos que la experiencia conmueva y supere [a los espectadores]”.

a una forma de producción cultural propia de un territorio que operaba como extensión de la monarquía.

BIEN INMATERIAL

El reestreno actual se inserta también en un cambio estructural en la gestión cultural de la ciudad. Miguel Molinari, director de los teatros municipales de Lima, explica la transformación del modelo. “Lo importante de esta temporada es que son producciones del Teatro Municipal y del Teatro Segura. Esto antes nunca existió. Siempre fueron productoras externas las que llevaban adelante los proyectos. Ahora se han institucionalizado las temporadas con presupuesto propio”.

Este cambio implica una transición hacia una lógica de producción interna. “Los teatros son ahora teatros de producción, como ocurre en otros países de la región. Es un cambio que nos coloca en un estándar internacional”, añade.

Molinari destaca también el valor simbólico del proyecto dentro del proceso de recuperación del centro histórico. “La recuperación no es solo material, también es de memoria. Son los teatros los que pueden representar esas historias y activar ese contenido cultural”, afirma.

La puesta en escena contemporánea recoge estos distintos niveles y los articula en una propuesta coherente. El componente histórico, la lectura escénica y el trabajo interpretativo convergen en una experiencia que busca operar en el presente sin perder profundidad.

Desde la perspectiva de Gamarra, el objetivo final se define con claridad. “El público se llevó belleza. Es una obra sobre el deseo, la pasión y la frustración. Quisimos que la experiencia lo conmueva y lo supere”, señala.

El reestreno de “La púrpura de la rosa” propuso así un vínculo activo con el pasado cultural de la ciudad. Integrándose triunfalmente en el presente como una experiencia que puede ser comprendida y procesada por el espectador contemporáneo, pero, sobre todo, que nos permite entablar un proceso de reconciliación pacífica con las diversas capas que conforman nuestra identidad.

donde las distancias condicionaban la circulación de la información. En ese contexto, la representación simbólica adquiría un rol central. “En un imperio tan grande, donde no existían los medios de comunicación actuales, la pompa y el simbolismo eran fundamentales. Había que escenificar el poder”, señala Moreno Ruiz.

El Virreinato del Perú funcionaba entonces como un núcleo político, económico y cultural de primer orden. La ciudad de Lima concentraba instituciones civiles, religiosas y militares que operaban como extensión del poder imperial monárquico. “La lejanía del rey obligaba a construir su presencia a través de ceremonias, rituales y espectáculos públicos que hicieran visible su autoridad”, añade.

El virrey Melchor Portocarrero Lasso de la Vega impulsó un dispositivo escénico de gran escala para celebrar la proclamación del nuevo monarca. La ópera se integró a ese programa como una herramienta de representación política, donde el arte cumplía una función directa dentro del aparato del Estado.

La elección del mito de Venus y Adonis tampoco resulta arbitraria. La estructura alegórica permitía traducir tensiones humanas –deseo, celos, violencia– en un lenguaje elevado, capaz de dialogar con el imaginario cortesano. En palabras de Moreno Ruiz, esta ópera “no fue creada solo para entretener, sino que formaba parte de un sistema simbólico complejo que reforzaba el orden político y cultural”.

La obra, compuesta por Tomás de Torrejón y Velasco, maestro de capilla de la Catedral de Lima, sobre un libreto de Pedro Calderón de la Barca, escritor español del Siglo de Oro, se inscribe dentro de esa lógica y articula tradición europea y elementos locales en una síntesis coherente con el contexto virreinal. Este cruce responde

“La escenificación constituye un esfuerzo por reconciliarnos con el pasado virreinal de nuestra ciudad”.



Adriana de Torres
Fernández.



Javier Vásquez, Ricardo
García López, consejero
de asuntos culturales de la
embajada de España,
y Fernando Brea.



Marco Alba y
Jessica Landa.



Canciller del Perú
Carlos Pareja Ríos
y Consuelo de Pareja.



Miguel Molinari, embajador
de España, Alejandro
Abellán García de Diego y
Ricardo García López.



Claudia Goytizolo,
Marcelino Valderrama y
Pauline Barrón.



Mateo Salinas, Fátima
Tavera y Patrick Ramsey.

Acordes del ayer

Por: Fred Rohner



La reposición de “La púrpura de la rosa” constituye el saldo de una deuda con una de las etapas más complejas y más satanizadas de nuestra vida como nación: nuestro pasado virreinal. Reencontrarse con las sonoridades de lo que fue parte del saber musical de nuestro pasado es, sin lugar a dudas, una de las mejores maneras de aproximarse a esa otra historia que se urde en el universo de lo sensible. Reconocer sonoridades que han pasado luego a tantas otras músicas populares y eruditas en nuestro país y en la región nos propone varias tareas para quienes creemos que la música, las artes en general, son otra forma de indagación de nuestro pasado para reconocernos en el presente. Esto sucede en el marco de varios eventos de especial importancia en nuestra vida musical operística. A fines de 2025 se reestrenó la ópera “Ollanta”, de José María Valle Riestra, y en los primeros días de julio se repondrá “Atahualpa”, del músico italiano afincado en el Perú Carlo Enrico Pasta. Ambas forman parte de la rica temporada impulsada por la Gerencia de Cultura de la Municipalidad de Lima, que además es, por estos días, sede de la XIX Conferencia Anual de Ópera Latinoamérica (OLA). “La púrpura de la rosa”, sin embargo, se halla en un lugar distinto al de este universo operístico más familiar para el público que suele asistir a estos espectáculos. Tomás de Torrejón y Velasco construye esta ópera desde la tradición de la música española del siglo XVII y XVIII. Su cargo como maestro de capilla de la Catedral de Lima durante el gobierno del Conde de la Monclova le demandaba la obligación de componer música sacra como la compuesta por él para la Octava de la beatificación de Toribio de Mogrovejo. En cuanto a la música escénica, la influencia procede de las ‘representaciones músicas’ españolas compuestas para la corte de Madrid desde mediados del siglo XVII. De hecho, unas décadas antes había sido estrenada en España una versión con música de Juan Hidalgo. Por ello, representa un desafío, imagino, para el público actual. Musicalmente pensada para una audiencia muy particular (la corte), sin la presencia de Verdi o Rossini y conservada en una partitura para canto y bajo continuo (la melodía y la armonía), lo que durante el barroco liberaba al intérprete de las obligaciones que impone una partitura moderna; su reestreno es, por ello, tan significativo. Por un lado, nos revela la importancia cultural de Lima en el conjunto de lo que fue el Imperio español. En segundo lugar, su escenificación en una Lima más heterogénea como la contemporánea, pero sobre todo la asistencia bastante nutrida y diversa del público, constituyen un esfuerzo por reconciliarnos con el pasado virreinal de nuestra ciudad muy poco conocido y, sin embargo, satanizado en extremo. Finalmente, el que este espectáculo haya sido albergado por el Teatro Principal, hoy conocido como el Teatro Segura, donde funcionó en los siglos XVII y XVIII el antiguo ‘corral de comedias’ de nuestra ciudad (el primer teatro de América), nos debería devolver un poco la autoestima sobre el lugar que hemos tenido los peruanos en la historia cultural y musical de la región.



Attawalpa cocreó y produjo la serie “Too Much” para Netflix, en colaboración con su esposa, Lena Dunham.

Attawalpa se quita las máscaras

El músico peruano-británico, casado con Lena Dunham y colaborador de Mick Jagger y Martin Scorsese, se reúne con nosotros para contarnos la forma en que ha plasmado su identidad en música.

Por: Luis Mauricio Málaga Fuenzalida

Sentado junto a la fuente victoriana de un antiguo rancho barranquino que hoy es el local de la Galería Livia Benavides, Luis Felber, conocido artísticamente como Attawalpa, reposa maravillado acompañado de su madre, la artista plástica peruana Alma Laura. Alma migró a Londres a los 19 años y desarrolló una carrera pictórica centrada en retratos figurativos intensos. Esa experiencia, la tensión entre origen y desplazamiento, se traslada, de otra forma, al trabajo de su hijo.

Nacido en Winchester, Inglaterra, en 1986, la historia de Luis no puede leerse desde una sola geografía. Durante su infancia vivió entre el Perú y Chile, antes de regresar definitivamente al Reino Unido a los 7 años. Un tránsito que se trasladaría al eje estructural de su identidad artística. El propio nombre, Attawalpa (que no es un seudónimo, sino su segundo nombre real), condensa la tensión heredada.

Antes de consolidarse como solista, Felber tuvo una trayectoria extensa dentro del circuito alternativo británico. Fue parte de la banda punk Turbogeist, experimentó con sonidos psicodélicos en el dúo Shuga, y

participó activamente en el ecosistema creativo vinculado al sello y club Young Turks. En ese periodo también amplió su perfil como compositor, y llegó a coescribir una canción con Mick Jagger para la serie “Vinyl”, producida por el propio Jagger y Martin Scorsese.

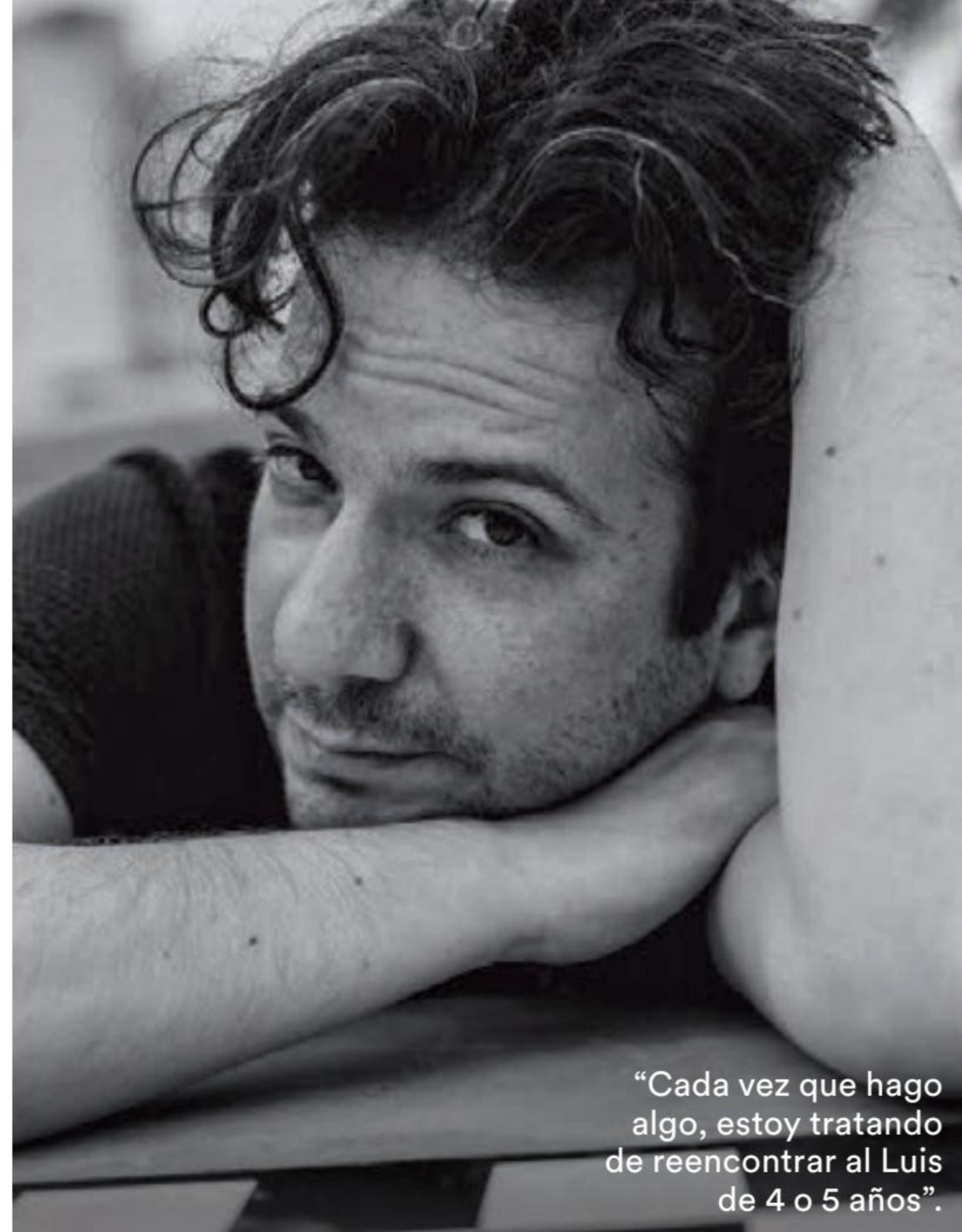
El punto de inflexión llegó en 2020, cuando decidió lanzar su proyecto solista bajo el nombre Attawalpa. Su música, que cuenta con influencias que van del art pop al post-punk, empezó a incorporar de forma más consciente su historia, su herencia y sus procesos internos. Ese proceso también estuvo atravesado por cambios personales profundos, entre ellos, su paso a la sobriedad, que él mismo ha vinculado directamente con su desarrollo creativo.

“Creo que estoy en un punto en el que me siento como si estuviera viendo las olas, pero sin miedo”, nos cuenta sereno, como extasiado por la arquitectura que nos rodea. Actualmente, trabaja en su tercer álbum mientras observa con distancia el ciclo de su disco “Experience” (2025) y sus remixes. No está quieto, pero tiene todo bajo control.

Uno de los cambios más claros en su forma de trabajar es el abandono de la sobreexigencia técnica en favor de una aproximación más orgánica. “Antes pensaba demasiado las cosas; me obsesionaba intentando probar todo con una canción hasta que ya no podía más”, explica. “Ahora... me siento mucho más contento de dejar que la canción respire, en lugar de abrirla a la fuerza”.

Y ese giro se refleja directamente en su sonido. Attawalpa ha

“Hacer música para un show de televisión es como correr libremente en un bosque o en un campo abierto”.



“Cada vez que hago algo, estoy tratando de reencontrar al Luis de 4 o 5 años”.



“Experience”, el más reciente álbum de Attawalpa, es una exploración de melodías psicodélicas.

ido alejándose de la producción excesivamente pulida para acercarse a registros más inmediatos, más cercanos a la ejecución en vivo. “Ahora solo quiero hacer discos que suenen a gente tocando junta en una habitación”. Habla de la imperfección como herramienta estética, no como problema técnico. De la presencia antes que la rigidez. “Siempre estoy buscando la mejor forma de hacer una canción que me guste”, resume.

Su música puede sonar íntima, más no aislada. Se construye sobre una red clara de referencias. Por un lado, artistas anglosajones como David Bowie, por otro, una conexión declarada con la tradición peruana, tanto por la maraña psicodélica de Traffic Sound como el candor criollo de Felipe Pinglo.

Aunque hay una línea específica que aparece con fuerza cuando se habla de su sonido, la tradición británica más oscura. Al mencionarle nombres como Scott Walker o Nick Cave como pinceladas de un sonido crooner que se nos viene a la mente cuando lo escuchamos, Felber redirige la conversación hacia una agrupación clave: Joy Division.

“Joy Division fue como el Nirvana de Inglaterra antes de que Nirvana surgiera en los Estados Unidos”, afirma. “Cambiaron mucho las cosas con esa música oscura, pero que a la vez te permitía bailar si querías”. La referencia no es superficial; define un principio presente en su trabajo.

“Ahora solo quiero hacer discos que suenen a gente tocando junta en una habitación”.

Mientras prepara su tercer álbum, apuesta por un proceso creativo más libre y menos obsesivo.



“Me encantaban artistas como Iggy Pop, Pere Ubu, Television y Lou Reed. Joy Division fue como una respuesta a todo eso, una especie de catalizador”.

En paralelo a su desarrollo como músico, Attawalpa ha colaborado con la escritora y directora Lena Dunham, con quien contrajo matrimonio en 2021. Ellos cocrearon la serie “Too Much” para Netflix, donde Felber no solo participó en la narrativa, sino que compuso la música original junto a su colaborador Matt Allchin. La experiencia, según explica, modificó su forma de entender la composición.

“Hacer música para un show de televisión es como correr libremente en un bosque o en un campo abierto”, dice. “Mientras que hacer una canción pop es como correr dentro de un edificio, hay paredes y límites definidos”. Ese contraste le permitió ampliar su rango creativo sin perder coherencia. “De alguna manera todo se complementa, cada trabajo influye en el otro”.

Hacia el final de la conversación, Felber plantea una idea que sintetiza su recorrido más allá de lo musical. “Creo que cada vez que hago algo, estoy tratando de reencontrar al Luis de los 4 o 5 años”. Sus palabras suenan a método, una búsqueda de autenticidad que implica despojarse de capas acumuladas.

Attawalpa no es un artista que busca encajar en una escena, construye la suya propia. “Solo tienes que fluir, como la ola”, dice.

Dirección y producción:

Jantzen Denis

Fotografía: Horacio Charme

Estilismo: Júver Soto

Marcas: Estrafalario, Origen

Espacio: Livia Benavides Gallery



Aldo & Co. da vida a joyas elaboradas con oro de 18 quilates, diamantes certificados y piedras preciosas.

ALDO & CO.

El arte de preservar historias

Flavia y Franco Noriega continúan el legado iniciado por su padre hace más de cuatro décadas, impulsando una casa joyera donde la artesanía, la personalización y el cuidado por cada detalle siguen siendo el corazón de la marca.

Hace más de cuarenta años, Aldo Noriega fundó Aldo & Co. con una visión clara: crear piezas capaces de acompañar los momentos más importantes de una vida. Lo que comenzó como un proyecto familiar hoy se ha convertido en una gran casa joyera reconocida por su excelencia artesanal, su confianza y su atención personalizada.

Actualmente, ese legado continúa a través de la segunda generación de la familia. Franco Noriega, CEO de Aldo & Co., y Flavia Noriega, Head of Marketing, trabajan para proyectar la visión de la casa joyera hacia el futuro, manteniendo intactos los principios que han definido a la marca desde sus inicios.

“Muchas de las piezas que creamos hoy acompañarán a una familia durante generaciones. Más que joyas, representan recuerdos, momentos y emociones que permanecen en el tiempo. Esa conexión es lo que hace que nuestro trabajo sea tan especial”, comenta Flavia Noriega.

EL TALLER DE ALDO

Uno de los pilares que distinguen a la firma es su taller propio de joyería, un espacio donde joyeros artesanos trabajan diariamente en la creación, restauración y transformación de piezas únicas. Desde anillos diseñados especialmente para una ocasión hasta proyectos de restyling que permiten dar nueva vida a joyas heredadas,

Franco y Flavia Noriega.



“Nuestras joyas son atemporales, para toda la vida”, refiere Flavia.

cada creación es desarrollada con un enfoque profundamente personalizado.

Entre las historias más memorables se encuentra la de una clienta que llegó con un antiguo gemelo heredado de su padre. Su deseo era transformarlo en un anillo para su nieta, convirtiendo la pieza en un nuevo legado familiar. Como esta, son muchas las historias que llegan al taller.

LABORATORIO DE RELOJERÍA

La evolución de la firma también ha impulsado el fortalecimiento de nuevas áreas especializadas. Bajo el liderazgo de Franco Noriega, Aldo & Co. ha consolidado su propuesta en el universo de la alta relojería con la implementación de su Laboratorio de Relojería, un espacio especializado en el diagnóstico, mantenimiento y reparación de relojes de alta gama.

“La relojería comparte muchos de los valores de la joyería: precisión, dedicación y permanencia. Nuestro objetivo es ofrecer un servicio especializado que permita preservar piezas que forman parte de la historia familiar de nuestros clientes”, señala Franco Noriega.

Además de su relación con Patek Philippe, la firma es representante de Mikimoto, la histórica casa japonesa reconocida mundialmente por sus excepcionales perlas de cultivo.

Tanto las joyas como los relojes tienen la capacidad de acompañar generaciones. Son piezas que celebran momentos, conservan recuerdos y se convierten en parte de la historia de quienes las poseen.



Trabajo en el Laboratorio de Relojería.



A TIMELESS PROMISE

Encuentra el anillo para tu historia de amor.



Escanea el código QR y
descubre el anillo ideal



DIAMANTES CERTIFICADOS POR GIA • ORO DE 18K

www.joyeria-aldo.com | contacto@joyeria-aldo.com | (511)372 6060

Revistas.PeruRadio.net.pe

Las gestas que forjaron un país dividido

La independencia del Perú fue mucho más compleja que el relato escolar. Volver a ella ayuda a entender quiénes somos hoy.

Por: Luis Mauricio Málaga Fuenzalida

Cada 28 de julio los peruanos desplegamos banderas y repetimos, casi de memoria, la misma postal: somos una nación que decidió ser libre. Una imagen cómoda, fácil de cantar en el colegio. Pero basta abrir los archivos para descubrir que la fecha esconde mucho más caos que el que cabe en un desfile escolar. Entender esa complejidad es, quizás, la única forma de hacer las paces con un pasado que todavía explica buena parte de lo que somos.

LA CAUSA QUE DIOS DEFIENDE

El divulgador histórico Rafael Aita es uno de los que insisten en que es importante desmontar el relato del espíritu patriótico. Para él, “definitivamente, la teoría del origen espontáneo local es insostenible. No podemos afirmar, bajo ningún punto de vista, que después de trescientos años de dominación virreinal simplemente se encendió el foco y surgió de manera súbita un espíritu patriótico que dio inicio a una cruzada por la independencia, la libertad, la fraternidad y la igualdad”. La emancipación, explica, habría respondido más bien a un cálculo geopolítico trazado fuera del Perú: el plan Maitland. “Si San Martín tuvo contacto con este plan y lo siguió, es una gran posibilidad”, señala. El plan llevaba el nombre del general escocés Thomas Maitland, quien hacia 1800 diseñó para el Imperio británico una ruta orientada a golpear el poder español en Sudamérica: tomar Buenos Aires, cruzar los Andes hacia Chile, liberar ese territorio para dominar el



El 28 de julio de 1821 abrió el camino de una nación que, doscientos años después, sigue construyéndose.

Pacífico y navegar hacia Lima.

Tras dos intentos fallidos por ejecutar dicho esquema, los británicos abandonaron la empresa, siendo esta posteriormente llevada a cabo al pie de la letra por una organización política y militar de carácter iniciático conocida como la Logia Lautaro, con don José de San Martín como pieza central. Tras la Revolución de Mayo, San Martín ejecutó el plan continental: liberar primero Chile y avanzar después

sobre el Perú, último bastión español del continente. Con el cruce de los Andes en 1817 y el apoyo naval del almirante inglés Lord Cochrane, completaron una ruta idéntica a la trazada años antes en Londres.

San Martín confió su caballería al oficial inglés William Miller, quien entrenó al cuerpo bautizado Húsares del Perú, de chaqueta grana y pantalón azul. Bajo Bolívar, ese mismo regimiento cargaría en



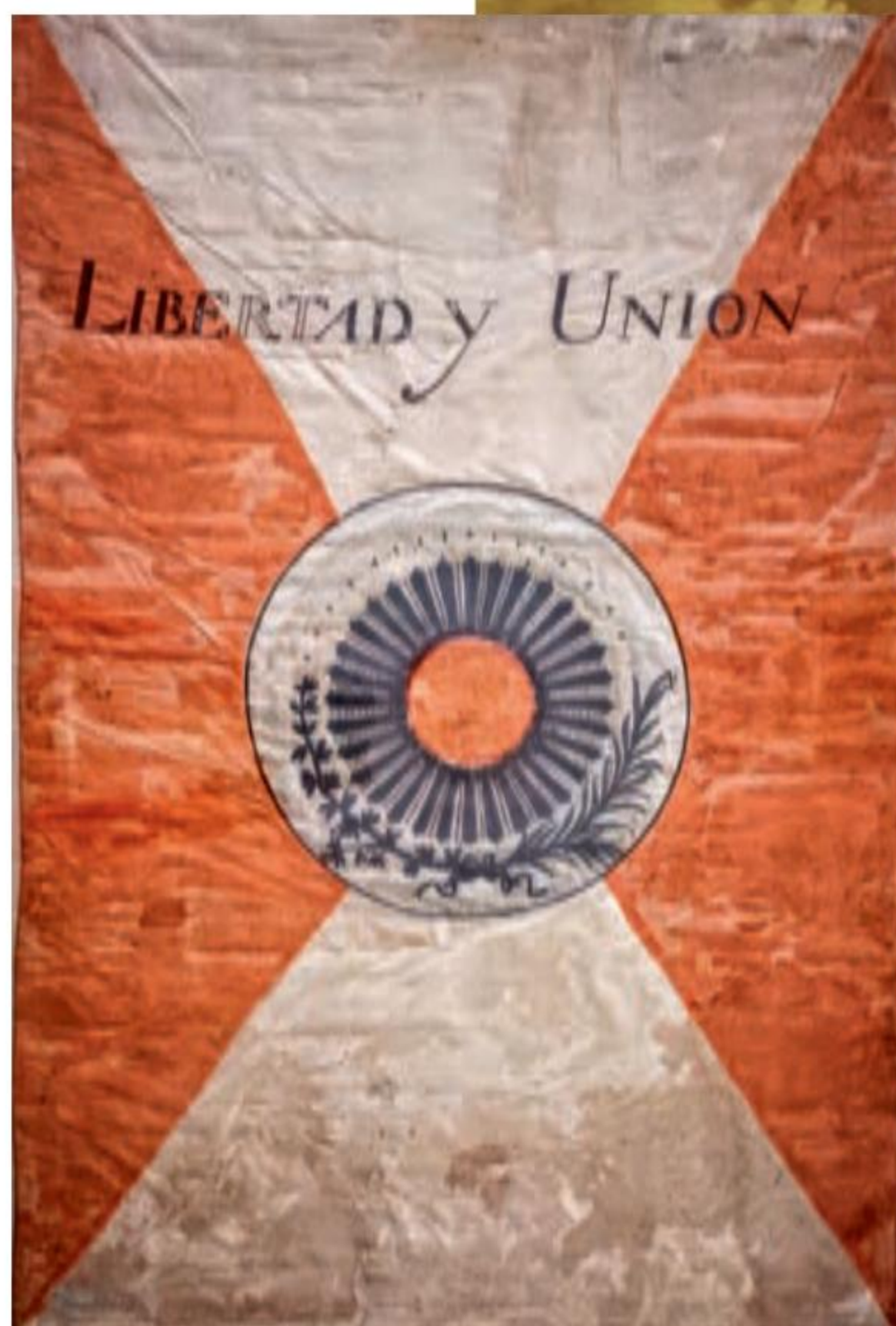
Don José de San Martín habría seguido un esquema militar inglés.



Tanto el ejército realista como el patriota se consideraban el verdadero Ejército del Perú



La lealtad de los Húsares de Junín terminó en duda.



Primera bandera del Perú, presente durante la proclamación de independencia.

“¿A qué se le podía deber lealtad en una coyuntura como la de 1824?”, reflexiona Fernando Iwasaki.

indígena José Antonio Navala Huachaca lideró a miles de campesinos iquichanos en defensa del rey Fernando VII, en un alzamiento que el gobierno sofocó con una

larga campaña de tierra arrasada a cargo de Andrés de Santa Cruz y Francisco de Paula Otero. Aita conecta ese episodio con una idea incómoda de la historiografía andina, citando al historiador Heraclio Bonilla: “el día de la independencia fue el más triste para el indio”. Para él, fue más una guerra de secesión que una gesta unánime: “Las tropas peruanas estaban, en muchos casos, en mayor número dentro del ejército realista que en el patriota... aunque ambos bandos se concebían como el Ejército del Perú”.

EL CASO DE TORRE TAGLE

Por su lado, la élite criolla, responsable en cierta medida de importar las ideas de la ilustración, no fue ajena a la indefini-

ción. El escritor e historiador Fernando Iwasaki Cauti invita a preguntarse, en sus palabras, “a qué se le podía deber lealtad en una coyuntura como la de 1824”. Los hombres de esa generación, recuerda Iwasaki, “nacieron bajo el régimen virreinal y sus decisiones pudieron estar condicionadas por la edad, los hijos y su estatus”. Fueron, en su definición, “años de caos e incertidumbre”, de “decisiones sin salida clara”.

Pocas biografías ilustran ese dilema como la de José Bernardo de Tagle y Portocarrero, IV Marqués de Torre Tagle. Aita lo describe con precisión: “A veces la fractura se daba dentro de un mismo individuo, como en el caso de Torre Tagle”. Gobernador de Trujillo en 1819, el marqués proclamó la independencia de esa ciudad el 24 de diciembre de 1820, arrastrando consigo a Piura, Lambayeque, Cajamarca y otras intendencias del norte. San Martín lo premió con altos cargos y, en 1823, el Congreso lo nombró segundo presidente de la República. Posteriormente, disputas

Junín en 1824, siendo rebautizados como Húsares de Junín, aunque tan solo dos años después, en 1826, dos escuadrones se amotinaron en Huancayo y marcharon a unirse al ejército realista. Aita lo resume sin rodeos: “Es poco probable que estuvieran luchando por un ideal político claro; en muchos casos, se trataba de una cuestión de supervivencia”. Algo similar había ocurrido con las tropas patriotas, que entregaron la fortaleza del Real Felipe al bando español ante el hambre y el impago de sus haberes.

Dicha fractura también recorrió las comunidades andinas. En Huanta, motivado por un rechazo a nuevas obligaciones tributarias e ideales ilustrados incompatibles con su fe católica, el arriero

El divulgador Rafael Aita sostiene que “la teoría del patriotismo espontáneo local es insostenible”.



José Bernardo de Tagle y Portocarrero.

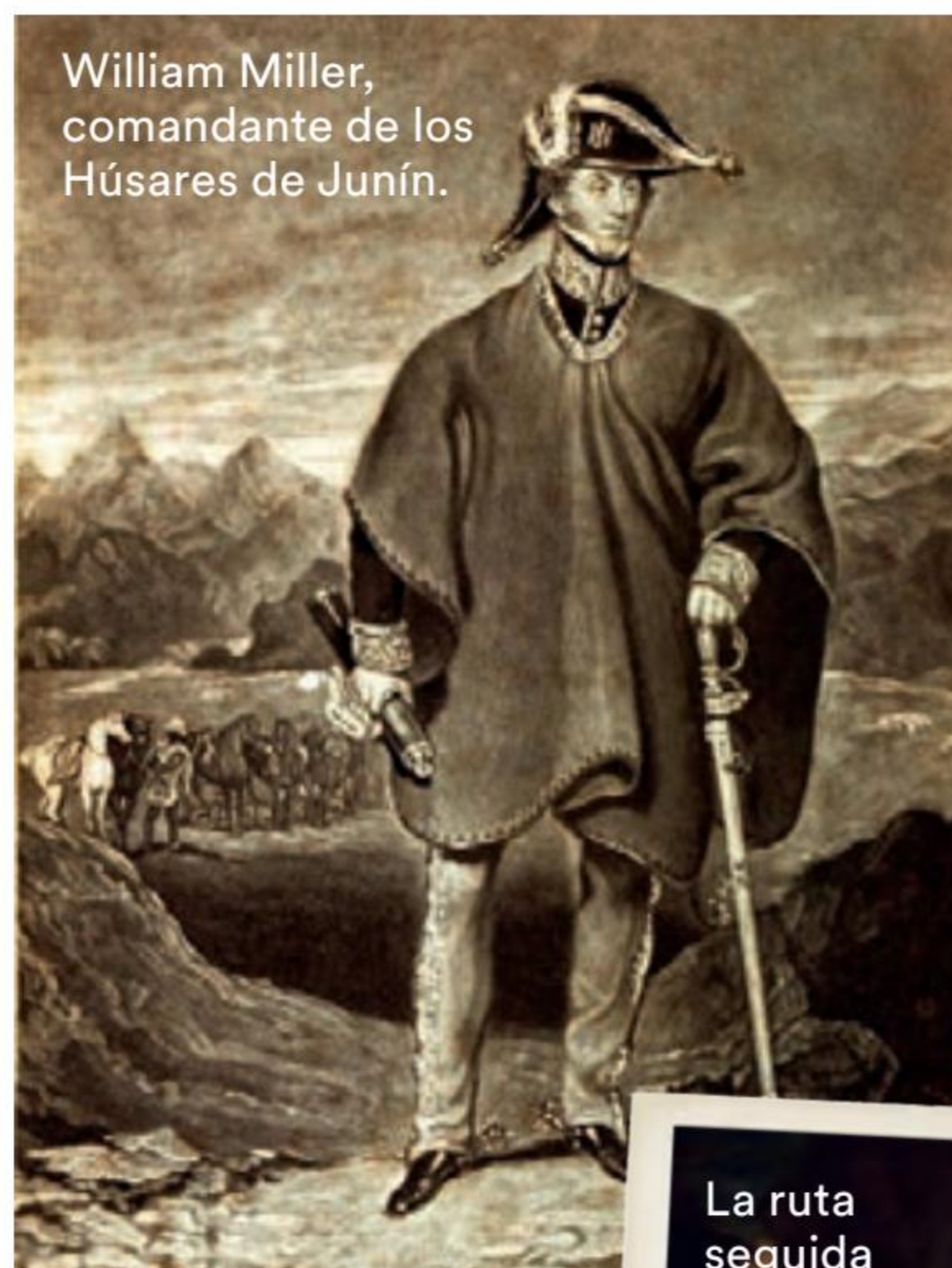


Antes de San Martín, Inglaterra intentó en dos ocasiones llegar al Perú a través del Río de la Plata sin éxito.

con la dictadura de Simón Bolívar lo empujarían a negociar en secreto con los realistas; descubierto, perdió la presidencia en febrero de 1824 y se ocultó hasta la reocupación española de la capital. Aita sostiene que detrás de ese giro hubo algo más que cálculo: “habría que considerar la posibilidad de una decepción real. En sus cartas se percibe un desencanto profundo con el proyecto patriota, especialmente tras la llegada de Bolívar”. El dictador había sugerido que todo realista fuera ejecutado. Torre Tagle dejó testimonio del quiebre ideológico en una carta citada por el investigador Herbert Morote: “Ante el nefasto proyecto que ha resultado ser la patria, me declaro tan español como Su Majestad Don Fernando”. Iwasaki explica que “para un marqués y Caballero de Santiago, la protección de la Corona debió parecer la opción más segura”.

MEMORIAS DE UN ASEDIO

Rechazado por el almirante chileno Manuel Blanco Encalada, que se negó a recibirlo en su flota salvo como prisionero, Torre Tagle marchó junto a su esposa y sus cuatro hijos hacia la fortaleza del



William Miller, comandante de los Húsares de Junín.

Real Felipe, donde se refugiaron entre 7000 y 8000 limeños bajo el mando del brigadier José Ramón Rodil, huyendo de las represalias del ejército patriota. Ahí, el exjefe de Estado vio morir a un hijo recién nacido y a su esposa antes de sucumbir él mismo al escorbuto, el 26 de setiembre de 1825.

Lo ocurrido dentro de las murallas del fuerte chalaco entre 1824 y enero de 1826 desborda cualquier crónica política. El bloqueo patriota cortó el agua potable, las medicinas y los alimentos frescos; la disentería, el tifus y el escorbuto se propagaron, y la población terminó comiendo caballos, perros, y ratas para sobrevivir. En España, el golpe de estado dirigido por el militar liberal Rafael del Riego impidió la salida del envío de refuerzos. Quien intentaba huir del fuerte era ejecutado por el ejército patriota; por temor a las enfermedades, si intentaba volver, era ejecutado por orden de Rodil. De acuerdo



La sociedad peruana no era adepta a los ideales de la Ilustración.

El historiador Fernando Iwasaki señala que aquellos fueron “años de caos e incertidumbre”.



SAN MARTÍN, ALVEAR y ZAPIOLA
V. M., O. y. Sec., de la Logia Lautaro

San Martín presidió una organización de carácter iniciático llamada Logia Lautaro.



La ruta seguida por San Martín fue originalmente trazada por el general británico Thomas Maitland.





Los hallazgos en el Real Felipe sugieren que bienes finos fueron intercambiados por alimentos.



Mientras los limeños eran asediados en el Real Felipe, en España hubo un golpe de estado militar que evitó el envío de refuerzos.



Los trabajos de excavación arqueológica en el Callao nos permiten mirar el pasado con mayor rigor.



Los trabajos arqueológicos hallaron restos de caballos, perros y ratas, alimento en tiempos de desesperación.

a los historiadores, cuando la fortaleza capituló el 22 de enero de 1826, de las miles de personas que habían entrado solo habrían quedado unas 870, aunque no hay consenso sobre un número preciso. La arqueóloga Gianella Pacheco, directora del Proyecto de Investigación Arqueológica y Conservación de la Fortaleza del Real Felipe y Zona Monumental Callao, ha estudiado los entierros hallados dentro del fuerte, donde la urgencia omitió cualquier rito funerario. “Encontramos entierros

“La fortaleza fue el refugio de familias enteras atrapadas en el conflicto”.

que evidencian la premura del momento: cuerpos superpuestos, ausencia de ataúdes y sábanas utilizadas como mortajas improvisadas”, explica. Los esqueletos de mujeres, ancianos, neonatos y subadultos confirman que “la fortaleza no era un espacio exclusivamente militar, sino el refugio de familias enteras atrapadas en el conflicto”. Las lesiones óseas hablan de desnutrición prolongada, “especialmente en los restos de individuos infantiles y subadultos”, y de heridas que, según Pacheco, “respaldan los relatos históricos sobre ejecuciones”.

MIRANDO EL HORIZONTE

Doscientos años después, el Perú sigue atravesado por la misma pregunta que dividió a sus fundadores: a quién, o a qué, le debemos lealtad. La tensión entre Lima y las regiones, entre el Estado y quienes nunca se sintieron representados, es la misma fractura con otro vocabulario. No hemos resuelto qué significa ser peruanos porque, en rigor, nunca lo decidimos juntos. Eso, sin embargo, no es necesariamente una mala noticia. Si la identidad nacional no nació de un consenso sino de una negociación inconclusa entre lealtades distintas, entonces tampoco está cerrada: sigue siendo un proyecto en construcción. Y cada generación que se atreve a mirar de frente sus propias fracturas suma una pieza a esa negociación pendiente. Quizás la madurez de una nación no consiste en encontrar, dos siglos tarde, el origen puro de su unidad, sino en aceptar que esa unidad nunca fue un punto de partida sino una tarea compartida. Y las tareas compartidas, a diferencia de los mitos, todavía se pueden cumplir.



El fuerte Real Felipe fue testigo de una de las más grandes tragedias humanitarias en la historia de nuestro país.

“El mercado legal evoluciona hacia una abogacía más transparente”

A propósito de los 21 años de Caro & Asociados, el doctor Dino Carlos Caro Coria comparte la visión que ha guiado el crecimiento de la firma: especialización, prevención y reputación. Una historia que la organización celebró junto a clientes, colaboradores y aliados en una gala que repasó sus principales logros y su proyección internacional.

Por Christian Reto

Fotos Fabiana Silva y Víctor Ruiz



“La confianza se gana con reglas claras”, manifiesta el CEO de Caro & Asociados.

Dino Carlos Caro Coria es el CEO del estudio que creó hace veintiún años. Es amante de la ópera, coleccionista de arte y en su sala de reuniones en su biblioteca no puede faltar una máquina de escribir. Dice que su trayectoria profesional ha estado marcada por una idea central: defender a las personas y a las empresas cuando el riesgo penal, reputacional y estratégico es máximo. Él ha convertido a Caro & Asociados en una

firma especializada en White Collar Crime, Litigation y Compliance, y acompaña a las empresas y directivos a afrontar escenarios de crisis, investigaciones y prevención de riesgos penales.

Dirige el Centro de Estudios de Derecho Penal Económico y de la Empresa (CEDPE), un espacio para formar, investigar y debatir con rigor sobre la responsabilidad penal empresarial. Además, es presidente de la Asociación Internacional de Compliance y cuenta con un doctorado en la Universidad de Salamanca, España, y estudios posdoctorales en el Max-Planck-Institute de Derecho Penal, de Alemania.

Como antesala a celebrar el aniversario en una gala, el doctor Caro Coria nos brinda detalles de cómo forjó su camino en un mercado tan competitivo como el legal.

¿Qué necesidades vio en el mercado legal peruano que otros estudios todavía no habían visto cuando fundó Caro & Asociados hace veintiún años?

Yo acababa de regresar de conocer la práctica del Derecho Penal Empresarial en España y Alemania, y lo que percibí en el mercado peruano es que todavía faltaba la especialización en Derecho Penal Económico y de la Empresa. Existían firmas que ya ejercían en estas áreas, pero no tenían, desde mi

punto de vista, el rigor académico que se necesitaba ni mucho menos la estrategia procesal: el planeamiento de cómo litigar en un proceso para ganarlo. Esa necesidad es la que Caro & Asociados ha cubierto, en primer lugar. El segundo nivel es la prevención. Los despachos de abogados generalmente están enfocados en reaccionar frente a un delito, defender al procesado o al investigado. Pero nosotros empezamos a trabajar en prevención, en el compliance: cómo insertar en las empresas el chip de que hay que prevenir un delito y no esperar a que se cometa para recién defenderse.

A lo largo de estas dos décadas, ¿hubo un caso que fuera un desafío para la firma?

Hay dos momentos clave, uno tiene que ver con la ley de Responsabilidad Penal contra las Personas Jurídicas. Se aprobó en Perú en 2016 y entró en vigor en 2018. Era algo para lo que nos habíamos preparado por lo menos diez años, porque ya veíamos prevención desde 2008. Esa fue toda una expansión de mercado. Lo segundo fue abrir oficinas en Madrid en 2023 y luego en Barcelona en 2025. La internacionalización fue todo un reto, porque significó viajar con nuestra estructura de negocio, con nuestro core business, a otro mercado que es mucho más competitivo.



El doctor Caro Coria asegura que, pese a que las leyes son diferentes en España, pueden trabajar en dicho país porque la práctica del compliance es internacional.



El doctor Caro ha publicado dos libros en materia penal.

¿Cómo se adaptaron al mercado y al marco legal español?

Hay que tener en cuenta que nosotros trabajamos permanentemente con grupos españoles, tanto acá en Perú como en España. Además, en lo personal, participo mucho en el intercambio académico a nivel de profesores de Derecho Penal y de cumplimiento normativo en temas corporativos. Por

ello, para nosotros tener una oficina en España se convirtió ya en una necesidad. Y aunque las leyes son distintas, finalmente las prácticas son comunes. Por ejemplo, el compliance es transnacional.

¿Cómo se construye y se mantiene reputación a través de estos veinte años?

Implica tener un camino con un conjunto de reglas y principios muy claro. Hemos rechazado de plano casos controversiales. Tenemos un sistema de filtración de casos para detectar asuntos que puedan dañarnos reputacionalmente. Además, nuestro proceso de facturación de honorarios es completamente transparente, y así se evitan malas prácticas. Y eso incluye recibir pagos de clientes que no pueden explicar el origen de su dinero. Nosotros contamos con las certificaciones ISO 37301 de compliance y la ISO 37001 anticorrupción. Y eso nos exige. Hemos pasado por más de quince auditorías; estamos muy entrenados en el cumplimiento normativo.

¿Qué tipo de casos son llamados controversiales?

Son casos donde, por ejemplo, están investigadas empresas o personas por temas de criminalidad organizada, minería ilegal, TID, terrorismo o “delitos de sangre”. En estos puede haber mucho dinero de por medio, incluso para los abogados. Es decir, un abogado que litiga en dichos casos puede percibir honorarios de esas empresas, pero ese dinero puede provenir de fondos maculados o ilícitos. Clientes con casos de esa naturaleza pueden tocar la puerta tres o cuatro veces, pero los detectamos y los excluimos.

¿Cómo es el mercado del derecho hoy en día?

Está evolucionando hacia abogados cada vez más limpios, sin cuestionamientos. Para nosotros, el hecho de tener una certificación ISO de compliance y otra de anticorrupción nos ha permitido calificar mejor en los concursos privados.

Detrás de los reconocimientos y logros corporativos hay personas. ¿Qué le han enseñado los miembros de su equipo sobre liderazgo, crecimiento y compromiso a lo largo de estos años?

El nuestro es un trabajo muy silencioso, que no aparece en ningún ranking. No hay premios. Estamos dedicados a las personas. Y sin nuestros colaboradores nuestro trabajo no tendría sentido.

Si tuviera que resumir estos veintiún años en una sola idea o mensaje para las nuevas generaciones de abogados y emprendedores, ¿cuál sería?

Que crean en sus propias ideas. Si te sumas a un mercado competitivo como lo es hoy en día el de la abogacía y haces más de lo mismo, vas a entrar en un círculo vicioso. Actualmente, hay un gran espacio en el campo del Derecho Digital y de la Inteligencia Artificial, donde las viejas firmas de abogados se resisten a ingresar, pero allí están las oportunidades.

UNA GALA CON TODAS LAS DE LA LEY

Caro & Asociados celebró un aniversario más en el Museo Pedro de Osma, en un evento llamado “Club 21”. El lema del encuentro fue: “La historia no se improvisa; la reputación tampoco”.

“Esa consigna la teníamos muy clara desde hace mucho tiempo. Además, la confianza es nuestra principal virtud. La confianza no se sirve en cualquier mesa; nace de trabajo,



Carlos Caro durante su discurso.

“Hemos rechazado de plano casos controversiales”.



La confianza ganada a pulso es uno de los estandartes de Caro & Asociados.



Iván Talavera López, Tamara Pando Ezcurra, Dino Carlos Caro, Raúl Cabrejos Burga y Juan Fernán Muñoz Rodríguez.



Eduardo Oré Sosa, Eduardo Oré Guardia y Álvaro Gutiérrez.



Rocío Saldarriaga, Virginia Naval y Valeria Escudero Whu.



Andrés Matus y Joel Díaz.



A la gala asistieron sus más de cincuenta colaboradores, aliados y familiares.

El pastel hizo referencia a las especialidades de la firma.

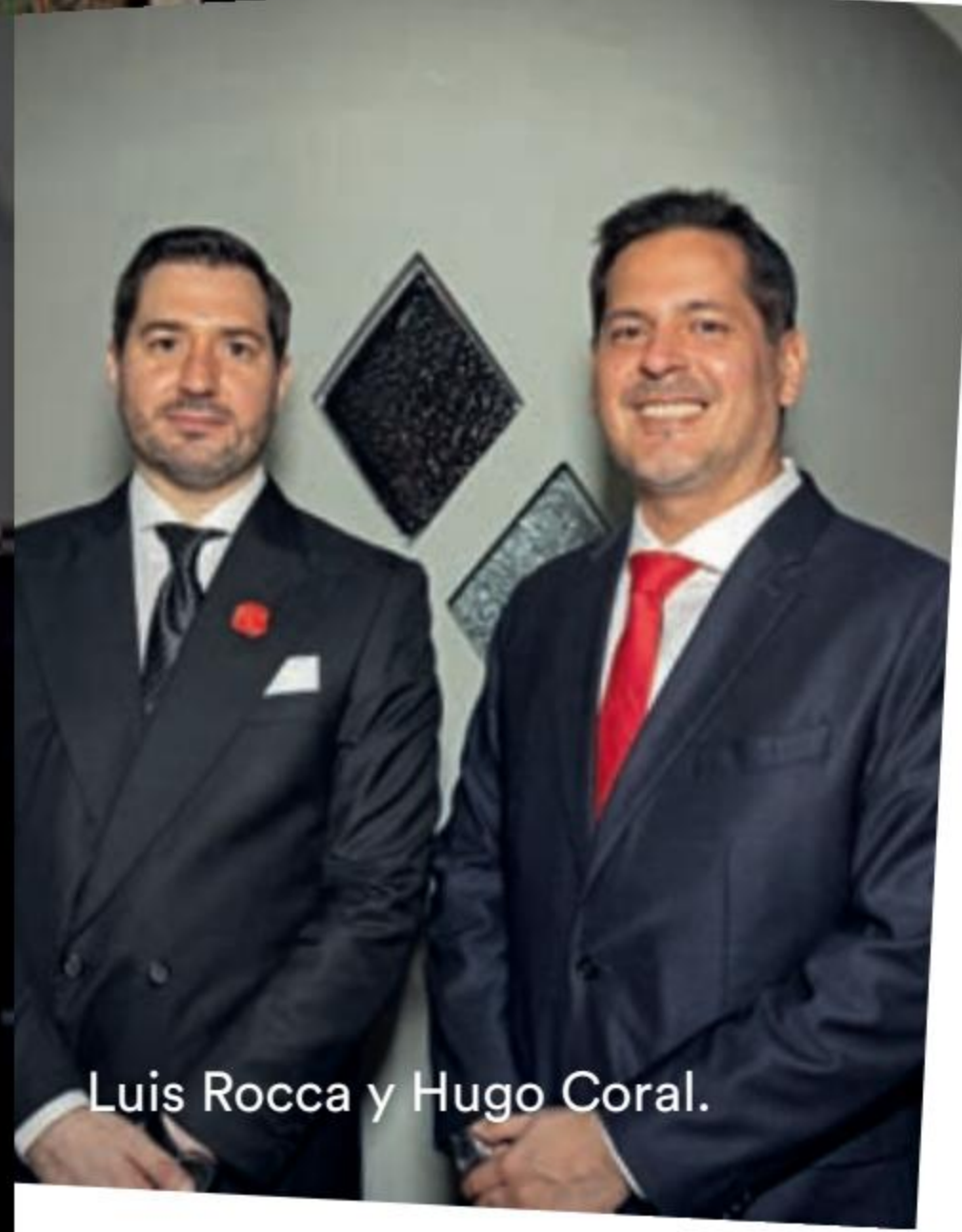
“A las nuevas generaciones de abogados, les pido que crean en sus ideas”, dijo Caro.



César San Martín Castro, Charo de San Martín y Baldo Kresalja.



Jesiel Borja y Marcela Robles.



Luís Rocca y Hugo Coral.



Carlos Ruska, Luís Salverredy, Aldo Reggiardo y Sandra Miró Quesada.

lealtad, de compromiso”, refirió Karla Pamela Ojeda Chinchayán, directora de Marketing & Desarrollo de Negocio, y agregó que la celebración por este aniversario estuvo dedicada a todos sus clientes, colaboradores, aliados y familiares.

En el evento se mostró un video que resaltó que Caro & Asociados fue pionero en hacer compliance en el Perú. “La integridad fue una forma de trabajar y una manera de exigirnos por dentro. Crecimos, pero no solo en metros cuadrados, sino en especialización, en equipo, en capacidad para mirar problemas complejos”, anunció el material videográfico. En este mismo también se destacó la experiencia y visión de la firma frente a la controversia.

Luego de la visualización del video, el doctor Dino Carlos Caro Coria, CEO de la firma, dio un discurso, no sin antes agradecer la presencia de sus invitados. “Caro & Asociados cumple veintiún años. En algunos países, ese es el momento en el que uno alcanza por fin la mayoría de edad. Lo que significa que nuestra firma ya no es una empresa adolescente, ahora somos una empresa responsable de nuestros propios actos”, fueron sus palabras iniciales.

“Hace veintiún años, cuando empezamos, teníamos la convicción de que el derecho puede y debe ejercerse con un grado de rigor, con estrategia y con carácter. Hemos ido construyendo nuestro camino, y sí, les voy a confesar, al inicio no había más que coraje, ciertos temores en lugar de certezas. Lo que nos sostuvo fueron las personas que creyeron en nosotros”, añadió Caro Coria.

Tras estas palabras empezó la música en vivo, gracias a una banda que tocó los éxitos de The Beatles.

UN POCO DE HISTORIA

Luego de su formación en 2005, Caro & Asociados, especializada en Derecho Penal Económico y de la Empresa, se convirtió en 2008 en la principal boutique de Compliance del Perú, y sus más de cincuenta colaboradores han acompañado a las instituciones en la prevención, la gestión y la defensa frente a escenarios donde no solo están en riesgo las cifras y contratos, sino también el nombre de la compañía.

A esenúcleosesuman la litigación, el Derecho Corporativo, el Derecho Minero, el Legal Forensic y la práctica de AI Legal Tech, además de una vocación formativa que se canaliza a través del CEDPE y la AIC.

Entre 2005 y 2026, la firma ha asumido más de 4950 casos en materia de white collar crime, investigaciones que se resolvieron principalmente antes de llegar a juicio. En el terreno del compliance, ese trabajo se traduce en más de 5500 horas de práctica especializada y en la confianza de 242 instituciones.



Una surtida barra acompañó la celebración.



En el ambiente donde se ubicaba la barra, Ximena Olmedo tocó temas como "Fly Me to the Moon", de Sinatra.



Luciana Du y Alicia Wang.

El capítulo más reciente de esta historia es la integración de B Law & Tax, boutique madrileña especializada en asesoramiento legal y fiscal internacional. B Law & Tax ha velado por un patrimonio superior a 1200 millones de euros, y atiende a clientes en 82 países –el 72% de ellos internacionales–. Que el 95% de esos clientes vuelva, mejor que cualquier eslogan, significa la confianza ganada con el tiempo.

Lejos de ser un simple gesto de expansión, esa unión sumó músculo real: capacidades en tax compliance, gestión de riesgos fiscales, planificación tributaria internacional, corporate compliance, asesoramiento financiero-contable, y Derecho Mercantil y Societario, de modo que un cliente pueda ser acompañado de forma coordinada a uno y otro lado del océano.

Al referirse a otras firmas de abogados existentes en el mercado, Luis Fernando Iberico Castañeda, socio de Caro & Asociados, señala que, si bien el mercado es más competitivo y especializado, "la competencia son nuestros amigos. Nosotros tenemos objetivos definidos. Nos distingue la calidad del servicio y nuestro compromiso estrecho con el cliente. Nos anticipamos a sus futuras necesidades legales".

Con estos pasos, Caro & Asociados ya no es solo una firma peruana especializada: se ha convertido en una plataforma legal iberoamericana, capaz de ofrecer el mismo estándar técnico a ambas orillas del Atlántico, sin que el cliente note la distancia.



Los Mapaches, banda tributo a The Beatles.



Marianella Botteri y Javier Vildósola.



Dino Carlos Caro y Karla Ojeda.



Rubén Rojas, Dino Carlos Caro, Adán Quiñones, Fernando Iberico y César Cuba.



Paula Devescovi y Fernando de La Flor.

EMBRYOFERTILITY

Cuando la ciencia abre nuevos caminos hacia la maternidad

Cada vez más mujeres postergan la maternidad, mientras que otras enfrentan condiciones que dificultan el embarazo. Frente a estos desafíos, EmbryoFertility pone a su alcance distintas alternativas de reproducción asistida para hacer posible el sueño de formar una familia.



Javier García-Ferreyra, Ph. D., biólogo y embriólogo clínico, lidera EmbryoFertility, centro que celebra cinco años ampliando las posibilidades de maternidad gracias a la innovación en reproducción asistida.

Para muchas mujeres, la maternidad sigue siendo uno de los grandes sueños de su vida. Sin embargo, la postergación del embarazo y diversas condiciones reproductivas pueden convertir ese anhelo en un desafío. Hoy, los avances de la medicina reproductiva han ampliado las posibilidades para quienes desean formar una familia.

En ese escenario trabaja EmbryoFertility, centro especializado en reproducción asistida liderado por Javier García-Ferreyra, Ph. D., biólogo, embriólogo clínico y actual director de la Región Andina de la Red Latinoamericana de Reproducción Asistida (REDLARA). “Hoy contamos con alternativas que permiten responder a distintas necesidades reproductivas, desde la preservación de la fertilidad hasta tratamientos de alta complejidad para lograr un embarazo”, señala.

CUANDO EL EMBARAZO TARDA EN LLEGAR

La infertilidad puede tener múltiples cau-

sas. En algunos casos está relacionada con alteraciones ovulatorias, endometriosis o baja reserva ovárica, factores masculinos u otros que se desconocen. Por ello, en EmbryoFertility cada tratamiento parte de una evaluación integral que permite identificar el origen del problema y definir la mejor alternativa para cada paciente.

En los casos de menor complejidad, se suele optar por la inseminación intrauterina, que está recomendada para mujeres con dificultades para ovular o parejas que llevan tiempo intentando concebir sin éxito.

Cuando se requiere un abordaje más avanzado, la fecundación *in vitro* (FIV) es una de las principales herramientas. Esta técnica permite unir óvulos y espermatozoides en el laboratorio para luego transferir el embrión al útero. Está indicada para mujeres con baja reserva ovárica, edad materna avanzada, endometriosis o problemas en las trompas de Falopio.

A ellas se suman la inyección intracitoplasmática de espermatozoides (ICSI), utilizada



EmbryoFertility registra entre siete y ocho embarazos clínicos exitosos por cada diez pacientes tratadas.

La vitrificación de óvulos permite preservar la fertilidad y ampliar las posibilidades de embarazo en el futuro.



“Es mejor tener los óvulos vitrificados y no necesitarlos, que necesitarlos y no contar con ellos”.

Inseminación intrauterina, fecundación *in vitro*, ICSI y ovodonación forman parte de los tratamientos más demandados en reproducción asistida.



La tecnología y la experiencia especializada contribuyen a aumentar las posibilidades de éxito en los tratamientos de fertilidad.



en casos severos de infertilidad masculina, y los programas de ovodonación para mujeres con muy baja reserva ovárica, menopausia precoz o determinadas condiciones genéticas. Como parte de esta alternativa, EmbryoFertility alberga el banco de óvulos vitrificados más grande del país, con donantes de diversas características físicas y grupos sanguíneos. Esto permite ofrecer más opciones a las pacientes y agilizar el inicio de los tratamientos.

MÁS POSIBILIDADES DE ÉXITO

Los avances científicos no solo han ampliado las alternativas para quienes buscan un embarazo, sino también las probabilidades de lograrlo. Una de las herramientas más importantes es el diagnóstico genético preimplantacional (PGT), que permite identificar alteraciones cromosómicas antes de la transferencia embrionaria. Esto ayuda a reducir el riesgo de condiciones como el síndrome de Down y aumenta las posibilidades de conseguir un embarazo exitoso.

Según García-Ferreira, el éxito depende de factores como la calidad genética del embrión, las condiciones del útero y la excelencia del laboratorio. “Actualmente, EmbryoFertility registra tasas de embarazo clínico de entre siete y ocho casos exitosos por cada diez pacientes tratadas”, señala.

CUIDAR LA FERTILIDAD

En reproducción asistida, la prevención puede marcar la diferencia. Toda mujer nace con una reserva ovárica determinada que disminuye con el paso de los años, por lo que conocer el estado de la fertilidad a tiempo puede marcar una diferencia importante en sus planes de maternidad.

La vitrificación de óvulos permite preservarlos cuando aún conservan un alto potencial reproductivo, ampliando las posibilidades de embarazo más adelante. “Es mejor tener los

óvulos vitrificados y no necesitarlos, que necesitarlos y no contar con ellos”, añade el especialista.

CINCO AÑOS ACOMPAÑANDO HISTORIAS DE VIDA

El pasado 21 de junio, EmbryoFertility celebró cinco años de trayectoria. Lo que comenzó como un proyecto enfocado en ayudar a más mujeres y parejas a formar una familia se ha consolidado como un centro de referencia en reproducción asistida.

“Nuestro compromiso es seguir incorporando conocimiento, experiencia y tecnología para ofrecer las mejores posibilidades de éxito”, afirma García-Ferreira.



Centro Especializado en Reproducción Asistida

 www.embryofertility.com

 [@embryofertility](https://www.instagram.com/embryofertility)

 [@embryofertility](https://www.facebook.com/embryofertility)

 977 977 244

 Av. Roosevelt 6356 – Miraflores

Un recorrido por la vida social en las últimas semanas

EN FOCO



Giulia Salazar y Miguel Bayly.

Revistas.PeruRadio.net.pe



Dagmar García Faroh y Alejandra Sotelo.



Pía Salazar y Gonzalo Pérez Rocchietti.

UNA CELEBRACIÓN PERUANA EN PANAMÁ

“Me siento feliz de llegar a mis 40 años rodeada de las personas que más quiero, con mi familia unida y con salud, que al final es lo más importante”, sostuvo Giulia Salazar de Bayly durante la celebración de su cumpleaños en Panamá. Después de casi cinco años viviendo en el país centroamericano, reunió a sus seres queridos en una velada especialmente pensada para unir a las dos ciudades que hoy forman parte de su vida. La celebración incorporó una propuesta gastronómica peruana, y tuvo a Gabriela Ibárcena como responsable del diseño y la producción.

Fotos: Mafe Sánchez



Carla Figallo, Camila Salazar y Julia Joia.



Ana Gabriela Delgado.



Gina Wolfschoon, Estefanía Sansores, Camila Pérez-Palacio, Mariana Vázquez, Giulia Salazar, Pía Salazar, Alessandra Alvites y Susy Reyes.



Doris Letts, Giulia Chiappe y Giulia Salazar.



Carlos Salazar Orosco, Giulia Chiappe, Giulia Salazar, Miguel Bayly, Óscar Salazar, María Cristina Giribaldi, Natalia Málaga y Carlos Salazar Chiappe.



Susy Reyes y Alessandra Alvites Wachter.



Carla Chiappe, Liliana Valdivia y Rosanna Chiappe.



María Cristina Fábrega, Manuela Hurtado y Vanessa Wachter.



Ana Lucía Grimaldi, Maurizio Mendoza, Silvana Castro y Andrea Gagliardi.



Alberto de Trazegnies, Benneth y Susan Hubner.



Moni Quimper, Michelle Magot y Cristina Quimper.



Christian Fuchs y Jessica Schneider.



Carlos Marsano y Marcos Testino.



Usha Junge.

EXPOSICIÓN MICHELLE MAGOT

La artista presentó “No existe el horizonte”, exposición compuesta por catorce obras recientes de mediano y gran formato. A través del óleo sobre lienzo y materiales como mármol, madera y elementos recuperados de la naturaleza, la muestra explora la relación entre color, materia y percepción. Sus piezas invitan a mirar el espacio desde nuevas perspectivas y a cuestionar la idea del horizonte como un límite definido.

Fotos: La Galería



Max Hernández, Denise Dourojeanni y Michelle Magot.



Carlos Abril, Carlos Raffo y Fernando Otero.



Renato Vásquez y Mónica Buzaglo.



Javier Hanza, Alejandro Agois y Fiorella de Ferrari.



Vanessa Valderrama y Nishme Sumar.



Mariano Bustamante, Cairel Gubbins, Michelle Magot, Micaela Rodrigo, Jorge Herbozo, Luz María Valdez y Gustavo Barboza.



Juan Carlos González-Maertens, Frances Kaufmann y Mercedes y Manuel Durazo.



Beatriz Bruce, Ayleen Cisneros, Giselle Elías y Gianina Jiménez.

BIENVENIDA AL INVIERNO EN LOS CÓNDORES

El tradicional Almuerzo de Inauguración dio inicio a la temporada 2026 del club. Organizada por Jackie Simon, la celebración destacó por una decoración en una paleta de tonos cálidos y naturales. La propuesta incluyó un variado buffet, barra libre y música a cargo de un DJ que alternó clásicos de los años 60 y 70 con éxitos actuales. La tarde continuó entre conversaciones, brindis y baile, alcanzando uno de sus momentos más animados con la hora loca y sus coreografías, que llevaron a los asistentes a la pista de baile.

Fotos: Fabiana Silva



Leonardo Ucelli y Luziana Molina.



José Rodríguez-Arias y Rosario Oller.



Emilio Rodríguez Larraín, Elena Benavides de Taboada y Edmundo Taboada.



John Cohn, Carlos Luis Linares y Eugenio Varela.



Elvira Linares del Castillo y Nancy Caipo.



Jessica Barnett.



Rocío y Alejandro Tudela.



Jaime y Alicia Seminario.



Eduardo Gamino y Beatriz Bruce.



Tulio Tebaldi y Paola de Tebaldi.



Frances Kaufmann, Rosario Oller y María Sol Ganoza.



Russell Abson y Marysienka Miró Quesada.



Humberto Astete y Ana Lucía Barco.



Sandra Gaviria y Zannie Zavala de Sandoval.



Jackie Simon y Gisselle Said.



Carlos Pareja, canciller de la República del Perú.



Marina García Belaunde y Mauricio Novoa.



María Irma Losada e Inés Bustamante.



Ricardo y Tania Revoredo, Malena Gonzáles y Gonzalo García.

DOSCIENTOS AÑOS DE AMISTAD ENTRE EL PERÚ Y ESTADOS UNIDOS

El Gran Teatro Nacional fue el escenario de la gala central por los doscientos años de relaciones diplomáticas entre el Perú y Estados Unidos. Organizada por la Cancillería, la celebración reunió a autoridades, diplomáticos, empresarios e invitados especiales en una noche que destacó la cooperación y el intercambio entre ambos países. El programa incluyó presentaciones de Perujazz, el Ballet Nacional del Perú y el dúo Gente de Zona. La ceremonia coincidió además con la visita oficial de una delegación de congresistas estadounidenses liderada por Mario Díaz-Balart.

Fotos: Víctor Ruiz



Mercedes Aráoz.



María del Mar Canales y Jennifer Grunberg.



Alfredo y Antonella Ferrero, Maricarmen Alarco y Rafael Picasso.



Jorge y Montserrat Gomariz.



Germán Barrios, Roxana y Roberto Rodríguez.



Patricia Ortega, Silvia Noveli, Claudia Navarro y Alba San Martín.



Bernie Navarro, embajador de los Estados Unidos en Perú.



Consuelo Salinas y Claudia Navarro.



Verónica Ferrero y Liliana Picasso.



Juan Carlos García, Inés Bustamante, Lara y Marco del Río.



Raúl Barrios, Paula Larrañaga, Macarena Barrios Larrañaga y Daniel Yáñez Silva.



Henry Cuellar, Michael Garrote y Phillip Nazelrod.



Julia Weiss y
Gonzalo Urbina.



Almudena Fernández, José Bertello, José Luis Gamboa
y José Carlos Valderrama.



Nicolás Cúneo y
Nicole Ferrand.



Francesco Aveggio, José Bertello y
Jayme Da Cunha.



Alberto Paz.

ALUMNI FEST 2026

Los salones y jardines del campus del Colegio Roosevelt volvieron a reunir a más de seiscientos exalumnos durante el Alumni Fest 2026, encuentro organizado por la Franklin Delano Roosevelt Alumni Association como parte de las celebraciones por los 80 años de la institución. El tradicional almuerzo de exalumnos se transformó en un festival con música, activaciones y espacios pensados para reconectar a distintas generaciones. A lo largo de la tarde, los asistentes recorrieron estaciones gastronómicas mientras los DJ Luciano Canella y Nando pusieron el ambiente a la celebración.

Fotos: Fabiana Silva



Patti Marshall.



Jannia Guidino y Talía Lanata.



Sebastián y Fernando
Harsem, y Andrés Nicolini.



Mariano Montesinos, Héctor
García, Gonzalo Mariátegui y
Gustavo Rizo Patrón.



Jazmín Mendo, Clara Pinzán, Camila Delgado y Verónica de Osma.



Verina Olivari y Pedro Puente.



Marius Calmet y
Jeffrey Sotolongo.



Janet Raygada y Luis Pinto.



Rafael Madueño, Paola Cortonobis, Vanessa Samaniego, Ximena Miró Quesada y David Yoshiyama.



Viviana Marticorena y Michelle Resnick.



Dora Gonzáles, Elizabeth Gómez y Carmen Pereyra.



Carlos Macher, Ollie Mattson y Alberto Sacio.



Ana María Luján, Rita Valencia y Mariana Brea.



Anahí de Cárdenas, Jamil Tubbeh, Shadia Rashid, Laura y Carlos Chamizo.



Melissa Herrera y Francesca Varda.



Deborah Gautier y Paola Samaniego.



Michael Sam y Nickolas Cunningham.



Ivana y Atina Abusada, y Ximena Eguiluz.



Xenia Gutiérrez, Laura Beathyate, Susana Ikeda e Hilda Henríquez.



Lewis Cunningham y Yolanda McCain.



Jannia Guidino y Pamela Díez Canseco.



Signe, Elías y Stella Mattson.



Edgardo Martínez, Miguel Palomino, Caroline Koenig, Kathy Burgoni y Richard Koenig.



Pedro Kruger, Farah y Omar Arabe, y Alberto Chea.



Ximena Miró Quesada y Mónica Rossel.



Valeria Madueño, Víctor Cuadros y Gabriela Kulenkampff-McKenzie.



Michelle Hoffmann, Andrea García-Ayulo y Jamie McTavish.



Tamía González y Marilú Madueño.



Ana María Ordezo, Josefina Cánovas y Beatriz Arana.



Renata Cánepa y Sabina Arrieta.



Susana Belaunde, Rocío Tudela y Roselvy Clarke.



Fiorella Simeone.



Jenifer Herz, Nancy Ricci de Caipo, Renata Cánepa y July de Lindley.

CULTIVANDO LOGROS

La Federación de Clubes de Jardines Flor Perú reunió a sus asociados en un almuerzo de premiación realizado en la casa de Nancy Ricci de Caipo, en Camacho. Durante la ceremonia, la presidenta Jenifer Herz entregó diplomas y distinciones obtenidos por los clubes afiliados en la convención anual del National Garden Clubs, celebrada en Missouri. También se destacó la labor realizada en espacios como el Jardín Botánico del Parque de las Leyendas, el Santuario de Santa Rosa y los jardines del Convento de Santo Domingo, así como proyectos de educación ambiental y diseño floral.

Fotos: Fabiana Silva



Nancy Correa y Carolina Suárez.



Daniela Villa y Georgina Houghton.



Ena García y Liliana Málaga.



Rossio Valencia Dongi, Nancy Ricci de Caipo, Carmela Caro de Salinas y Amparo Dileo de Dellirocili.



Con espíritu festivo y compromiso ambiental, los asociados celebraron los reconocimientos obtenidos y el impacto de sus proyectos florales.



Dani Winitzky,
María y José Mulanovich.



Kairiel Andrade
y Nadine Navarro.



Martina Grazioli,
Martín Carlos y
Timoteo Donovan.



Detrás: Martín Donovan, Matías Huertas, Nicolás
Andrade, Juan Pedro Arbelbide y Tarek Simon.
Delante: José y Max Peña Pérez.



Arianna
Tricerri y
Florencia
Cillóniz.



Adrián Poblete, Maricel
Ballester e Isabel Poblete.

CANDELABRO CAMPEÓN DE LA COPA MAX PEÑA PRADO

La final de la Copa Max Peña mantuvo la emoción hasta los chukkers finales, donde Candellabro se impuso sobre La Calera y se quedó con el trofeo principal. El momento más conmovedor llegó antes de la premiación, cuando los asistentes guardaron un minuto de silencio en memoria de Ezio Piaggio Álvarez Palacios, expresidente de la institución y figura estrechamente vinculada a su historia. Luego, los hijos de Max Peña Prado participaron en la entrega del trofeo a Juan Pedro Alberbide, Tarek Simon, Martín Huertas y Martín Donovan, integrantes del equipo vencedor. La programación también dejó a Caña Brava en el tercer puesto y a La Planicie en la cuarta posición.

Fotos: Fabiana Silva



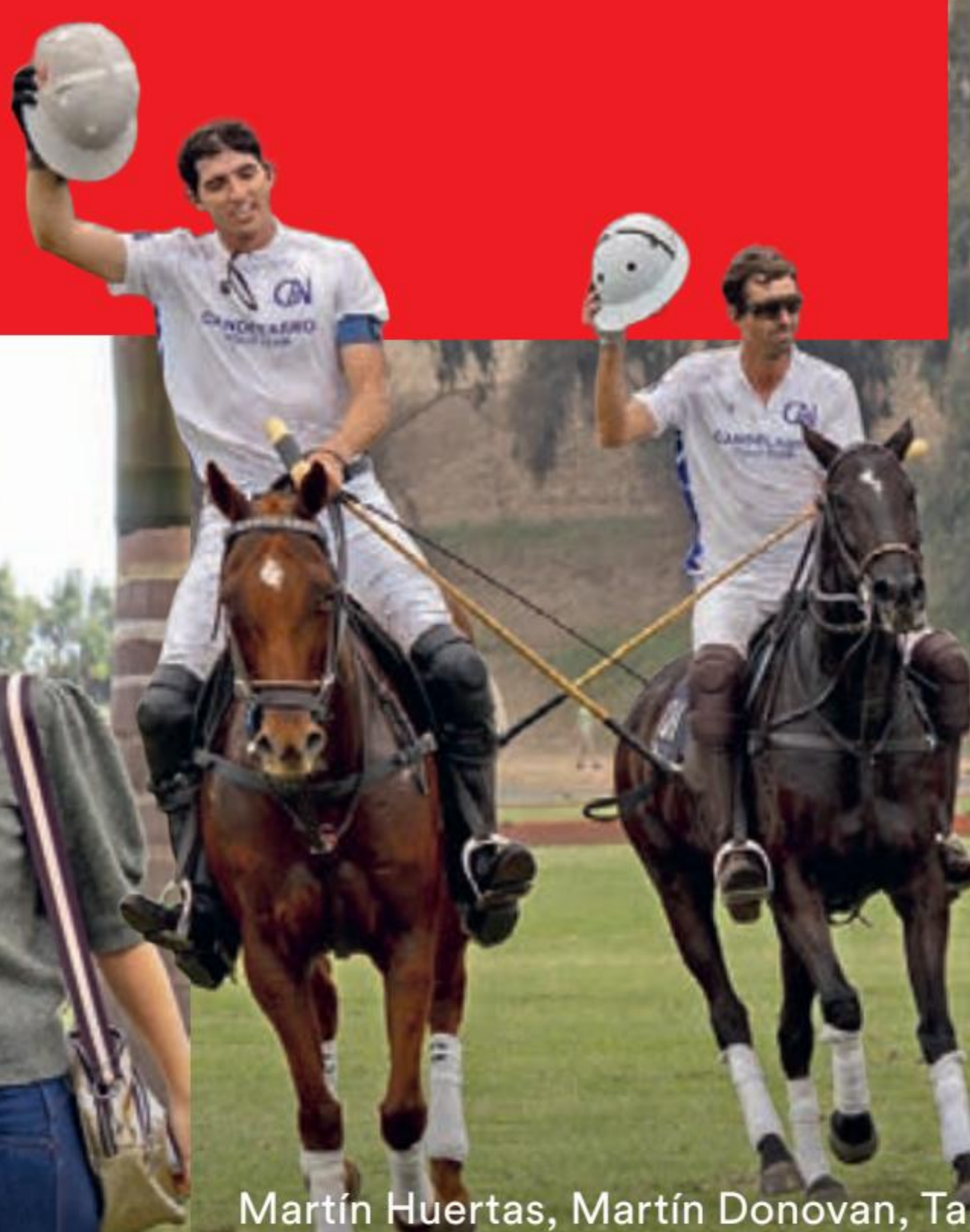
Janía Mulanovich
y Carlos de Martis.



Dominica Peña.



Macarena y Max Peña, Micaela y Adriana Díaz Peña, y Leslie Leiva.



Martín Huertas, Martín Donovan, Tarek Simon y
Juan Pedro Arbelbide.





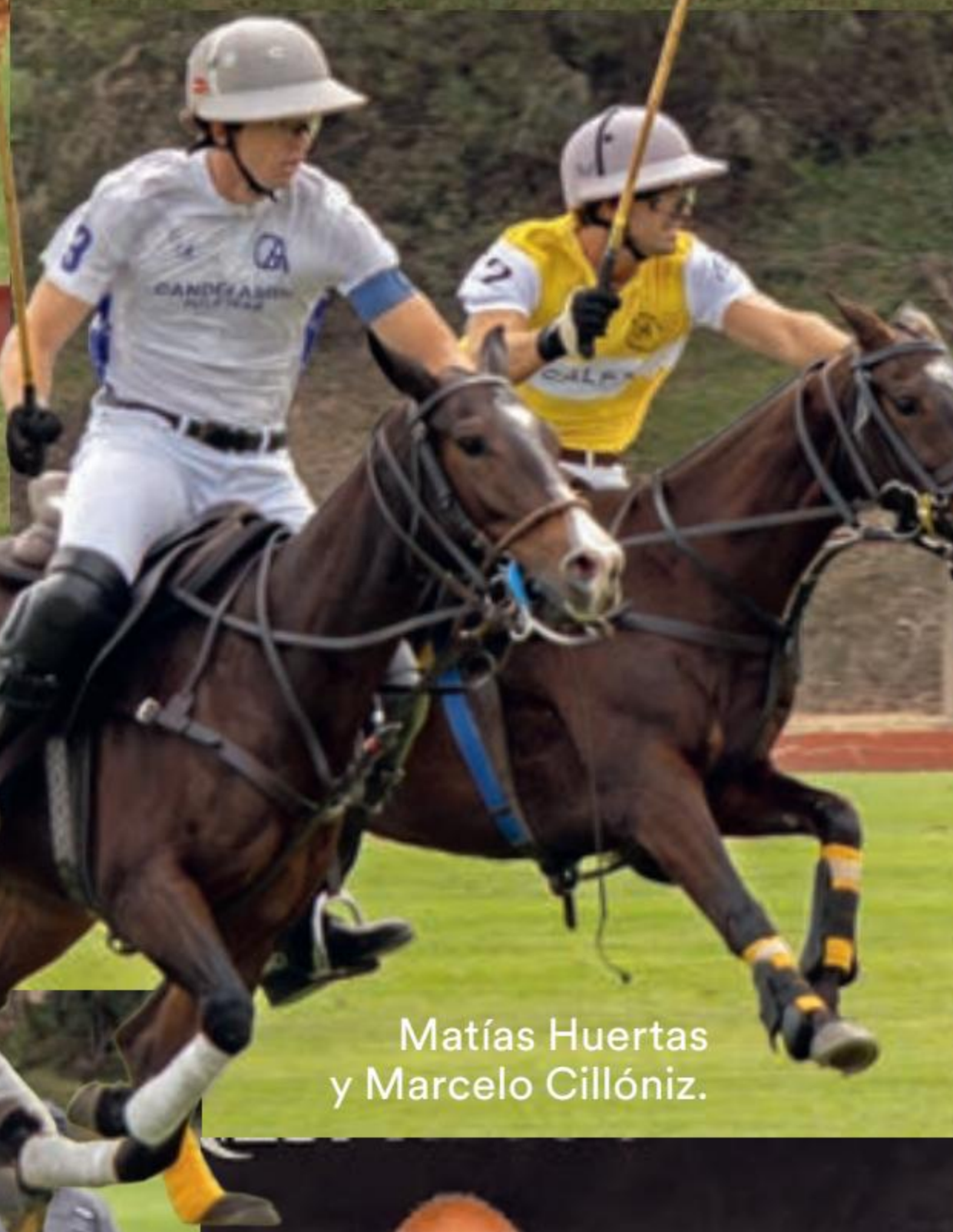
Andrea Van Wallegghem y Rosa María de los Heros.



Gonzalo y Estuardo Masías, José Peña, Ignacio Masías, Beatriz Málaga de Masías, Iago Masías Málaga, Max Peña y Juan Clímaco.



Alina Artadi, Tarek Simon y Nicolás Andrade.



Matías Huertas y Marcelo Cillóniz.



Conrado Puigrefagut.



Juan Alonso Checa y Carolina Darvasi.



Detrás: Iago Masías, Isabel y Adrián Poblete, José Rilos y Matías Vial. Delante: José y Max Peña Pérez.



Federico Coria y Romina Gandolfo.



Juan Pedro Arbelbide, Guillermo Rodríguez, Martín Donovan, José Lartirigoyen y Matías Huertas.



Eliana, Lucila e Ignacio Montagne, Víctor Andrés García Belaunde, María Pettinari, Emilia, Aurelia y Sabina Novoa, y Sofía Pettinari.

VÍCTOR ANDRÉS GARCÍA BELAUNDE CELEBRÓ CON UN ALMUERZO DE ROMPE Y RAJA

Víctor Andrés García Belaunde, 'Vitocho', reunió en un almuerzo criollo a su familia y a amigos de la política y la vida para disfrutar de nuestra variada gastronomía, amenizada con buena música criolla. Y es que en la familia García Belaunde Velarde se respira peruanidad. Con garbo y elegancia, su hija Lucila bailó una marinera norteña con otro buen bailarín, Javier Luna Elías. La charla durante el almuerzo, previo a las elecciones presidenciales, estuvo llena de temas de la actualidad política, priorizando por encima de todo el inmenso cariño a nuestro querido Perú.

Fotos: Víctor Ruiz



Mayu Hume y Sebastián Farah Alva.



Magaly Medina y Alfredo Zambrano.



María Laura Hernández de Agüero.



Gisella Hamann García Belaunde y Rodney Warthon.



Pepe Lucho Delgado, Jorge del Castillo, Erasmo Wong, Philipp Butters, Luis Benavente y José Tello Alfaro.



Ivonne de Luna, Paula López, Javier Luna y Alejandro Abellán García de Diego, embajador de España en Perú.



Marina de Novoa y Mauricio Novoa.



José de la Puente, Pepe Picasso y Juan Pablo de la Puente.



Mercedes Aráoz y Lucila García Belaunde.



Lourdes Correa, Adriana García Belaunde, Cristina de García Belaunde y Domingo García Belaunde.



Víctor Andrés García Belaunde, Isabel Miró Quesada, José Luis Requena, Alvina Ruiz y Diego Uceda.



María Elena Peschiera y Paula Moreyra.



Vitocho apaga sus velas arropado por sus bellas nietas.



Jesús Ochoa y Olenka Zimmermann.



Fernando Olivera, Carolina Arias de Picasso, Polón Valdez y Martín Picasso.



Rafael Rey, Raúl Diez Canseco, Carlos Pareja y Emilio Rodríguez Larraín.



Consuelo Salinas de Pareja, Carlos Pareja, canciller del Perú; Hernando de Soto y Carla Olivieri.



Narcisa Vladulescu, Gonzalo Gutiérrez y Adriana Velarde.

Gamma Knife: volver a casa el mismo día después de tratar un tumor cerebral

Cuando se trata del cerebro, cada milímetro importa. Hoy, los peruanos tienen acceso a Gamma Knife, la plataforma de radiocirugía cerebral más avanzada de Latinoamérica, capaz de tratar diversas enfermedades intracraneales con gran precisión, sin incisiones y con una recuperación más rápida.



Connie Fletcher, gerente general del Instituto de Gamma Knife del Pacífico, al frente del centro que alberga la primera y única plataforma Gamma Knife del Perú y la más moderna de Latinoamérica para el tratamiento de enfermedades intracraneales.

Cualquier persona que lo haya vivido de cerca lo entiende. Escuchar las palabras “tumor cerebral” suele venir acompañado de miedo e incertidumbre. Es un diagnóstico que impacta no solo al paciente, sino también a toda su familia. Sin embargo, hoy existen alternativas que permiten afrontar este tipo de enfermedades, ofreciendo nuevas posibilidades y más esperanza para quienes

enfrentan este desafío.

Una de ellas es Gamma Knife, una tecnología de radiocirugía de máxima precisión que está transformando la forma de tratar diversas patologías intracraneales y mejorando la calidad de vida de miles de pacientes. Actualmente, el Instituto de Gamma Knife del Pacífico alberga la primera plataforma de este tipo en el Perú y la más moderna de Latinoamérica.

“Gracias a esta tecnología podemos tratar diversas enfermedades del cerebro sin necesidad de realizar una cirugía abierta. Se trata de una alternativa que combina precisión, seguridad y una recuperación más rápida para el paciente. Nuestro objetivo no es solo tratar una lesión, sino ayudar a que cada paciente pueda volver cuanto antes a lo más valioso: su familia, sus proyectos y su vida” señala Connie Fletcher, gerente

general del Instituto de Gamma Knife del Pacífico.

CUANDO LA PRECISIÓN PROTEGE LO QUE MÁS IMPORTA

El cerebro alberga aquello que nos hace únicos: nuestros recuerdos, nuestras palabras, nuestros movimientos y la forma en que nos relacionamos con quienes amamos. Por eso, cuando se requiere un tratamiento, cada milímetro cuenta.

Gamma Knife destaca por su extraordinaria precisión, permitiendo intervenir patologías intracraneales sin necesidad de una cirugía convencional. Mediante cientos de haces de radiación altamente focalizados que convergen sobre la lesión, actúa con exactitud mientras protege al máximo el tejido cerebral sano que la rodea.

Actualmente, esta tecnología se utiliza para el tratamiento de tumores benignos y malignos, metástasis, malformaciones arteriovenosas, neuralgia del trigémino y otros trastornos neurológicos seleccionados.

“Entre sus principales beneficios destacan que no requiere incisiones ni deja



Junto al doctor Marcos Vilca, subdirector del Instituto de Gamma Knife del Pacífico, Connie impulsa una tecnología que trata diversas patologías cerebrales sin cirugía convencional.



Viviana Gonzales, (jefa de Finanzas), Connie Fletcher (gerenta general), Sebastián Valverde (asistente contable), Diana Parra (asistente administrativa) y el doctor Marcos Vilca (subdirector).

cicatrices, reduce los riesgos asociados a una cirugía convencional y permite una recuperación más rápida. Es un procedimiento ambulatorio, por lo que los pacientes pueden regresar a casa el mismo día del tratamiento. El objetivo no es solo controlar la enfermedad, sino preservar la calidad de vida de la persona”, explica Connie.

“El objetivo no es solo controlar la enfermedad, sino preservar la calidad de vida de la persona”.

Para Connie Fletcher, el mayor valor de esta tecnología se refleja en los pacientes, que recuperan su calidad de vida sin salir del país.



Preservar la calidad de vida de las personas es el propósito que guía el trabajo de Connie y su equipo.

TECNOLOGÍA DE CLASE MUNDIAL

Que el Perú cuente con la primera y única plataforma Gamma Knife del país y la más moderna de Latinoamérica representa mucho más que un avance tecnológico. Para miles de pacientes y sus familias, significa la posibilidad de acceder a un tratamiento de clase mundial sin alejarse de casa ni de quienes más quieren. También significa afrontar uno de los momentos más difíciles de la vida acompañado por la familia y por un equipo médico altamente especializado.

El verdadero valor de esta tecnología se refleja en historias de quienes han recuperado la esperanza. “He visto pacientes llegar con temor e incertidumbre y regresar meses después para contarnos que volvieron a trabajar, a viajar, a disfrutar de su familia o a seguir viendo crecer a sus hijos”, señala Connie.

Por ello, el mensaje para quienes hoy enfrentan una enfermedad cerebral es

tan claro como esperanzador: “Si bien es uno de los diagnósticos más difíciles que una persona puede recibir, hoy contamos con más herramientas, más tecnología de vanguardia y más conocimiento que nunca para hacerle frente”, finaliza.

 **GAMMA KNIFE**
DEL PACÍFICO

Instituto de Gamma Knife del Pacífico

 Trinidad Morán 621 - Lince.

 <https://gammaknife.pe/>

 @gammaknifedelpacifico

 941 219 190



La firma del diseñador peruano debutó en Miami Beach con una exhibición privada inspirada en la artista francesa Edith Piaf.

NOE BERNACELLI PRESENTÓ
“REINE DE NUIT” EN MIAMI BEACH

El diseñador peruano presentó “Reine de Nuit” en una exclusiva experiencia privada realizada en una residencia de Miami Beach, marcando la expansión de su firma en Estados Unidos. Inspirada en la intensidad y sofisticación asociadas a Edith Piaf, la colección desarrolló una propuesta de siluetas escultóricas, transparencias, bordados a mano, plumas y texturas que consolidó el ingreso de la marca al circuito norteamericano de alta moda.



Bru Kodsí, Noe Bernacelli y Peggy Olin.



Micheline Newall, Sandra del Castillo, Peggy Olin, Bettina Lolas e Isabella Holguín.



Joanna Schwartz, Katie Rhodes, Lisa Frankel y Lana Betnstein.



Bettina Lolas con un traje de estética sobria y texturas.



Jessica Kordansky Levin, Peggy Olin y Suzanne Perez-Bernal.



David Arditi.



ES DE VIDA

MANUAL PARA DESCANSAR MEJOR

Dormir ha dejado de ser un acto natural para convertirse en un desafío moderno. Te presentamos claves para entenderlo y enfrentarlo.

Pág. 80

FIESTAS PATRIAS SOBRE RUEDAS

Grace Hemmerde propone dos rutas por el Perú para Fiestas Patrias, con paradas para comer, descansar y descubrir nuevos destinos.

Pág. 86

LA DIETA DEL BUEN DESCANSO

Lo que se come durante el día influye directamente en la calidad del sueño. Una guía sobre hábitos y alimentos que ayudan a descansar mejor.

Pág. 84

ESENCIALES PARA DORMIR

Una selección de colchones, suplementos y esenciales diseñados para favorecer un descanso más profundo y reparador.

Pág. 82



Occidente atraviesa una epidemia de falta de sueño: uno de cada tres adultos tiene algún problema para dormir.

Cómo superar el insomnio y vivir cien años

Dormir ha dejado de ser un acto natural para convertirse en un desafío moderno. La epidemia silenciosa del insomnio revela cuánto nos cuesta simplemente apagar el mundo.

Por Christian Reto

Frank Sinatra solía decir que, mientras el mundo dormía, él seguía despierto. El cantante emblema del siglo XX padecía de insomnio, y su “remedio” consistía en esperar a la medianoche, cuando Nueva York por fin se aquietaba y el ruido daba paso al silencio. Solo entonces conseguía entregarse al sueño y alcanzar la fase R.E.M. Hoy, ese ritual casi artesanal parece imposible. El vínculo entre el mundo de la vigilia y el mundo del sueño se ha roto, debido a la mala costumbre de mantenerse siempre conectados, sea escoreando en el celular o incluso trabajando.

El Perú en números y bostezos: en marzo se celebró el Día Mundial del Sueño. El INEI, en sus redes, recordó su Encuesta

Nacional de Uso del Tiempo (ENUT), publicada en 2004. Según la fuente, los adultos peruanos del área urbana entre 20 y 59 años duermen entre 7 h 30 min. y 7 h 38 min. en días laborales. Las mujeres dormirían 7 h 36 min.; y los hombres, 7 h 30 min. Según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos, los adultos entre 16 y 60 años deberían dormir siete horas o más por noche.

Dormir reduce la presión arterial, favoreciendo la salud cardiovascular. También aumenta la producción de anticuerpos, reforzando el sistema inmunitario. Ayuda a regular los niveles de glucosa en sangre, lo que puede reducir el riesgo de diabetes. La

falta de sueño puede provocar numerosos trastornos de salud mental, entre ellos, la depresión y la ansiedad. A su vez, estos trastornos pueden ser causa de problemas de sueño.

DESCONEXIÓN IMPOSIBLE

Sin embargo, vivimos lo que muchos expertos describen como una epidemia de privación del sueño: aproximadamente un tercio de los adultos en los países occidentales afirma experimentar algún tipo de problema para dormir. Como resultado, señala la psicoterapeuta Lisa Sanfilippo, “el sueño se ha convertido en un gran negocio”. Esta industria multimillonaria incluye lociones, remedios y una multitud de dispositivos de seguimiento. Lograr el sueño perfecto se ha convertido en una obsesión, y esta fijación ya tiene un nombre: ortosomnia.

Los que la padecen calculan su tiempo de descanso, si hablan o se mueven mientras duermen, si roncan, si su sueño es ligero o pesado. La ortosomnia no es novedad. Hacia 2019, un estudio publicado en el “Journal of Clinical Sleep Medicine”, revista mensual de la Academia Estadounidense del Sueño (AASM), decía que algunas personas estaban llevando esta “autocuantificación” demasiado lejos y caían en ansiedad.

A la par de habernos obsesionado de manera poco saludable con el sueño, nos dominan las tensiones y preocupaciones de la vida moderna. Con la cultura del trabajo en auge, un correo o una llamada, que ni siquiera son de urgencia, nos pueden llegar a las 11 de la noche, mientras vemos un capítulo más de “Bridgerton” desde nuestra cama, al prepararnos para dormir. Deslizarnos sin fin por reels o memes de Instagram o TikTok con la luz apagada a altas horas de la noche tampoco ayuda a disfrutar de uno de los placeres más simples de la vida: dormir profundamente.

“Si pasamos todo el día corriendo de un lado para otro, sin recargar energías, siempre esforzándonos al máximo, nuestro sistema nervioso deja de saber cómo reducir adecuadamente el ritmo para entrar en el sueño”, explica Sanfilippo. Al final, una persona llegará a su casa agotada, se desplomará en su cama aún con la ropa de calle puesta, incluido el calzado, sin apagar la luz de la habitación, y luego se despertará en medio de la noche porque su sistema nervioso aún permanece en estado de alerta excesiva.

LAS MUJERES NO DUERMEN, Y TAMPOCO FACTURAN

El insomnio crónico, que afecta aproximadamente al 10% de los adultos, se define clínicamente como tres o más noches de sueño deficiente por semana durante un periodo superior a tres meses, hasta un punto en que comienza a afectar la capacidad de desenvolverse durante el día. Este trastorno es más frecuente en personas mayores de 60 años, en quienes padecen ansiedad, depresión o tienen antecedentes familiares de insomnio, y en mujeres.

Según la AASM, en Estados Unidos, las mujeres de mediana edad padecen insomnio crónico casi el doble de veces que los hombres, y no está relacionado con la menopausia. Solo sucede. La actriz Jennifer Aniston es una de ellas, padeció insomnio por décadas y se despertaba a las 3 a.m. Dormir solo dos o tres horas, decía, la hacía sentirse fuerte en su juventud; cuando llegó a los 30, esto le pasó factura: ya no podía siquiera aprender sus diálogos cuando filmaba, y recurrió a su médico, a estiramientos de relajación y al yoga. Christina Applegate manejó el insomnio

Vivimos lo que muchos expertos describen como una epidemia de privación del sueño.



Según la encuesta global WIN, más de una cuarta parte de la población del globo experimenta insomnio o mala calidad de sueño.

con un “régimen de higiene del sueño” que involucra abstenerse de estimulación mental y meditar antes de irse a la cama. Lady Gaga asegura que le cuesta “apagar su cerebro” y que ha llegado a permanecer despierta por tres días.

Cuando nos despertamos como Aniston, alrededor de las 3 de la mañana, nuestro sistema suprarrenal comienza a activarse.

Nuestros mecanismos primitivos producen primero adrenalina y luego cortisol. Hemos desactivado el sistema parasimpático de descanso y digestión, y la melatonina, la hormona del sueño, se encuentra suprimida.

ESCRIBIR PARA SOÑAR

Claro está, existe el insomnio transitorio: la falta de sueño una noche y varias semanas provocada por el estrés califica como normal.

Una mala noche no causa insomnio, se corrige de inmediato. El escritor Chuck Palahniuk cuenta que escribió parte de “El club de la pelea” durante periodos de poco sueño. El protagonista de la obra, justamente, sufre del mal.

Escribir una novela parece un remedio eficaz para entrar en modo sueño. La idea, en sí, consiste en concentrarnos en una actividad que no involucre esforzarnos en dormir, porque si lo intentamos y fracasamos, vemos el dormitorio como un lugar de preocupación y ansiedad. Jason Ellis, profesor de Psicología en la Universidad de Northumbria, sugiere sentarse con papel y bolígrafo un par de horas antes de acostarse y escribir dos listas: todo lo que has hecho hoy y todo lo que tienes que hacer mañana.

Según la doctora Maria Amasanti, especialista en medicina holística, ecológica y preventiva, sugiere que lo primero que se debe hacer por la mañana es mirar al cielo y dejar que la luz ilumine la parte posterior de tus ojos. Así regulamos nuestro reloj biológico y todo lo demás se acomoda. Al final del día, aconseja no usar el celular, al menos dos horas antes de acostarte, porque suprime la melatonina. Ya leer este artículo en formato impreso podría ser la medicina más efectiva. Si te quedas dormida con tu revista en las manos, en buena hora.



Nanotech Silk Eye Mask de Caternap
Antifaz de seda con nanotecnología que infunde ingredientes para una "piel de porcelana".
Precio: S/529
@caternap

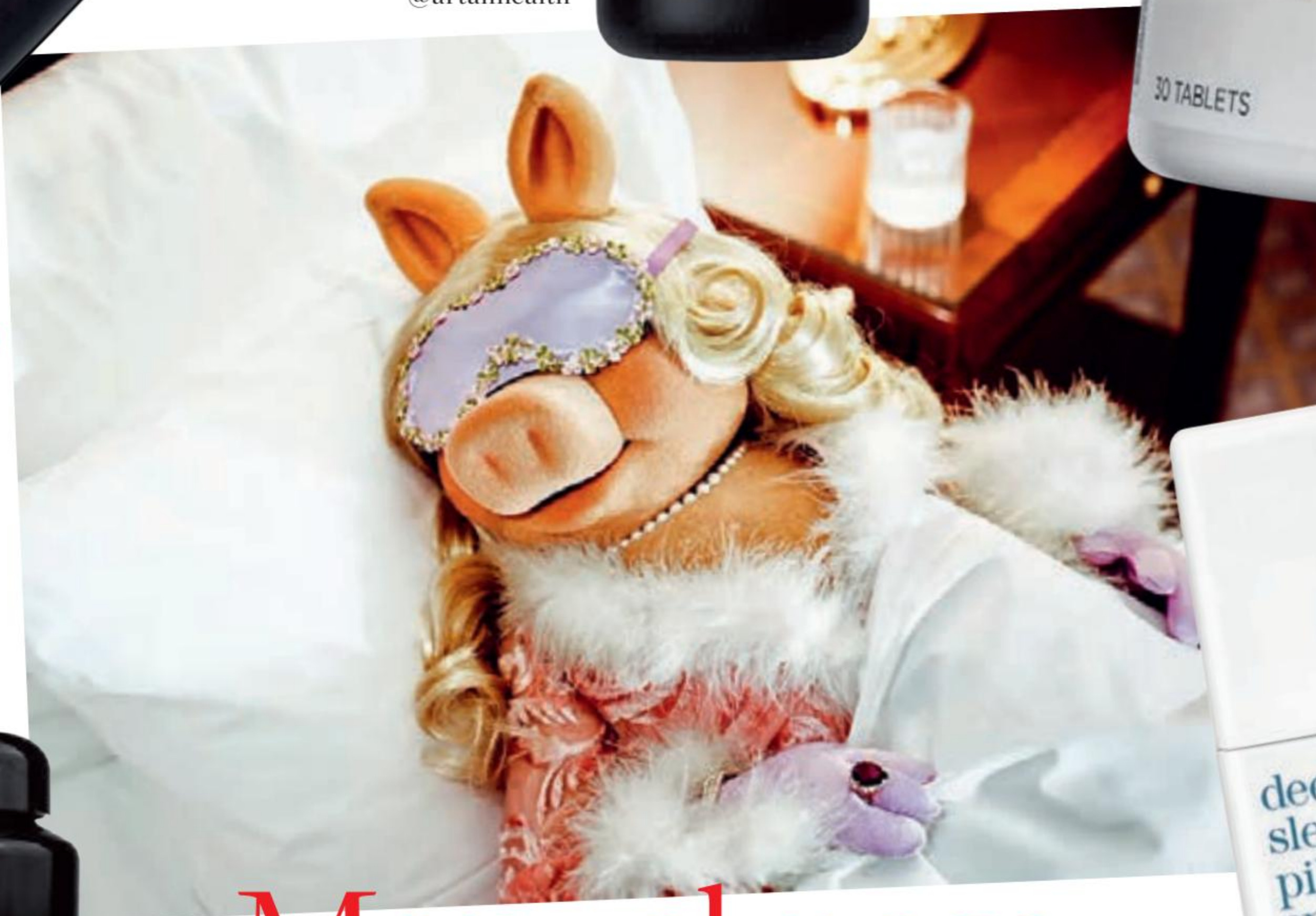
Sleep Tonic de Artah
Un tónico herbal con valeriana, pasiflora y amapola de California, para tomar 30 minutos antes de dormir.
Precio: US\$32
@artahhealth



Cortisol Manager de Integrative Therapeutics
Suplemento gluten-free y sin lácteos con ashwagandha y L-teanina.
Precio: US\$26,75
@integrativetherapeutic



Sleep Tight Roll-On de Plant Therapy
Mezcla de aceites esenciales ideal para promover un sueño profundo y reparador.
Precio: US\$12,99
@planttherapy



Sales de Baño de Ilapothecary
Sales con magnesio y amatista para relajar los músculos.
Precio: US\$80
@ilapothecary



Manual para dormir mejor

De colchones premium a suplementos especializados, una selección de productos diseñados para optimizar el bienestar nocturno y favorecer una recuperación más efectiva.

Por: Micaela Simón



Pillow Spray de This Works
Spray de lavanda, manzanilla y vetiver que calma la mente y mejora el descanso.
Precio: US\$40
@thisworks



Conjunto de seda de Petite Plume
Recomendado por Gwyneth Paltrow, este conjunto está confeccionado en un tejido hipoalergénico.
Precio: US\$175
@petiteplume



Magnesio de Wild Nutrition
Suplemento que mejora la calidad del sueño en un 32%.
Precio: US\$22,40
@wildnutritionltd

Funda de Almohada de LilySilk
Esta funda de seda reduce la fricción en el cabello y piel mientras duermes.
Precio: US\$55
@lilysilk





Pijama Cisne de Olivia von Halle
Set de pijama en seda satinada. La marca ha sido usada por Selena Gomez, Gigi Hadid y Jennifer Lopez.
Precio: S/2750
@oliviavonhalle



Almohada microgel de Nabila Home
Brinda el soporte y la comodidad ideal para un descanso profundo y reparador. Sus propiedades hipoalergénicas ayudan a mantener un entorno de descanso más limpio, saludable y confortable cada noche.
Precio: S/55.
@nabilahomeperu



Sleep Well de Saje Natural Wellness
Un roll-on de aceites esenciales 100% naturales con aroma a lavanda y vetiver que calma la mente.
Precio: US\$36
@sajewellness

Sleep Ritual de The Beauty Chef
Chocolate caliente vegano con pasiflora, melisa y magnesio.
Precio: US\$59 @thebeautychef



Cama Teddy de Charles Zana
Estructura de cama revestida en terciopelo Teddy Mohair color miel de la maison parisina Pierre Frey, acompañada de un colchón hecho a medida por Lit National. Precio: US\$57,500
@charles_zana



Mascara Terapéutica de Talika
Mascarilla led roja e infrarroja para usar durante siestas que reafirma el contorno de ojos y estimula pestañas y cejas.
Precio: US\$285
@talika_paris



Crema de Ojos de Eyeam
Con magnesio y lavanda, ayuda al descanso profundo.
Precio: US\$34
@eyeamworld



Edredón Organic Bavarian de Feathered Friends
En algodón orgánico sin teñir y relleno con plumón europeo de ganso, el Organic Bavarian Comfort de Feathered Friends redefine el confort con una ligereza casi etérea.
Precio: US\$479
@featheredfriends1972

Reloj de Loftie
Reloj de noche con sonidos relajantes, alarma bifásica y luz ajustable, para favorecer un mejor descanso y despertar.
Precio: US\$135
@byloftie



Pod 5 de Eight Sleep
Funda con IA para colchón que regula la temperatura de la cama y monitorea tu sueño. Recomendada por Scarlett Johansson y Elon Musk.
Precio: US\$2999 @eightsleep



El sueño se construye en la mesa

El descanso nocturno se construye a lo largo del día mediante hábitos sostenidos, donde la alimentación, los horarios y la regularidad cotidiana influyen directamente en la calidad del sueño.

Por: Luis Mauricio Málaga Fuenzalida

Apagamos las pantallas, bajamos las luces, dejamos el teléfono a un lado. Hacemos lo que se supone que hay que hacer y, aun así, el sueño no se hace presente. Ajustamos horarios, probamos rutinas, cambiamos hábitos nocturnos. Algunas cosas ayudan, pero no terminan de resolver el problema. Algo no cuadra.

Es en ese punto que aparece una variable menos obvia pero estructural: la alimentación. La doctora Marie-Pierre St-Onge, directora del Centro de Excelencia para la Investigación del Sueño y el Ritmo Circadiano de la Universidad de Columbia, explica en su reciente libro, “Eat Better, Sleep Better”, que lo que ponemos en el plato es un factor decisivo, y la ciencia la respalda.

Las investigaciones de St-Onge demuestran que las dietas altas en grasas saturadas reducen drásticamente el tiempo que pasamos en la fase de sueño profundo, mientras que los azúcares y carbohidratos refinados provocan un descanso fragmentado y lleno de interrupciones nocturnas.

Por otro lado, ciertos nutrientes como el triptófano, presente en alimentos como el cordero, las lentejas o el tofu, activan mecanismos biológicos directamente vinculados al descanso. El equilibrio general de la dieta mediterránea también ha demostrado científicamente reducir el riesgo de insomnio.

A esto se suma un factor que solemos ignorar y que resulta drástico: el horario. Federica Amati, nutricionista jefa de la empresa de ciencia de la salud Zoe, advierte sobre el impacto de cenar tarde basándose en datos de estudios a gran escala. Su recomendación es tajante: se debe evitar comer dentro de las dos horas previas a acostarse.

El cuerpo no puede entrar en reposo profundo si sigue digiriendo. Según Amati, “incluso un snack saludable, como una manzana, tiene un impacto negativo” si se consume en esa ventana de tiempo. Por ello, la experta aconseja una distribución inteligente: concentrar la

El cuerpo no puede entrar en reposo profundo si sigue digiriendo.



No existe alimento “mágico” ni receta definitiva.

ingesta en el desayuno y el almuerzo, y dejar una cena ligera para el principio de la noche.

En paralelo, existen factores menos evidentes, pero igual de relevantes. La salud intestinal tiene un impacto directo en el descanso, viéndose favorecida por los polifenoles presentes en alimentos como los arándanos o el jengibre. Incluso algo tan básico como consumir frutas y verduras con regularidad genera un cambio medible: la doctora St-Onge señala que consumir cinco porciones al día reduce la fragmentación del sueño en un 16%.

Dormir mal no solo es consecuencia de una mala nutrición; también la perpetúa. En sus estudios clínicos, St-Onge descubrió que, tras una noche de privación de sueño, las personas terminan consumiendo un promedio de 300 calorías más al día y aumentan en un 33% el consumo de grasas saturadas, cayendo en un círculo metabólico vicioso muy difícil de romper.

Al final, no hay atajos. No existe un alimento “mágico” ni una receta definitiva. Lo que sí hay es una estructura: comer mejor, a horas más estables y con una lógica interna que respete la biología de nuestro cuerpo. Si queremos empezar a dormir mejor, el cambio debe empezar con lo que decidimos poner (o dejar de poner) en nuestro plato.



VICTORINOX

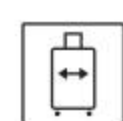


AIROX ADVANCED
HÁBILMENTE INGENIOSA
Y CON ORGANIZACIÓN
INTELIGENTE

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



Relación peso-rendimiento óptima.



La expansibilidad ofrece 4 cm (1.5") adicionales de espacio.



Diseñada y desarrollada por expertos en Suiza.



Escanea el QR para
más información.

Fiestas Patrias sobre ruedas

Restaurantes de carretera, sitios arqueológicos, glaciares y hasta el bosque nuboso de Kosñipata. Exploradores y especialistas en viajes proponen dos rutas para recorrer el país en auto durante estas Fiestas Patrias, con paradas que todavía escapan al algoritmo y a las guías tradicionales.

Por Micaela Simón

Villa Romana, el nuevo hotel boutique de Irene de Romañá-Letts, es una de las “gemas escondidas” que recomienda Josefina Rodríguez Macera.



El hotel Cuesta Serena destaca por su propuesta íntima y tranquila, rodeada de naturaleza y con vistas privilegiadas a las montañas.

Del Pacífico a la Cordillera Blanca o desde los Andes hasta la Amazonía: pocas carreteras concentran tantos cambios de paisaje como las del Perú. Grace Hemmerde seleccionó dos recorridos que cruzan algunos de los ecosistemas más diversos del país, e incorporamos las recomendaciones del explorador Gilles de Trazegnies, creador de la plataforma de viaje Othón Andino, y Josefina Rodríguez Macera, fundadora de la agencia Enigma Viaggi. El resultado es un itinerario curado con rutas fuera del radar: restaurantes de carretera, complejos arqueológicos, una noche frente al bosque nuboso o una caminata entre glaciares.

EL CAMINO HACIA LA CORDILLERA BLANCA

La primera ruta une la costa central con la sierra de Áncash. Aunque Huaraz es el destino, la carretera ofrece suficientes razones para detenerse: algunos de los mejores restaurantes del norte chico, dos importantes complejos arqueológicos y uno de los ingresos más espectaculares a los Andes peruanos.

Apocashoras de Lima está Huacho, donde Gilles de Trazegnies recomienda Kían Café para probar clásicos de la cocina local como la salchicha huachana, la sangrecita y el chicharrón.

Más adelante, en Huaral, Rancho de Robertín es una parada obligatoria gracias a su chanchito al palo, uno de los platos más emblemáticos de la zona, servido en un formato tradicional que reúne a grupos grandes en torno a la cocina al fuego. Para quienes quieran seguir explorando la gastronomía regional, El Rosal destaca por su cebiche de pato, una preparación típica del norte chico que combina sabores intensos y se ha vuelto uno de los platos más comentados de la región.

Entre Huacho y Barranca, vale la pena desviarse para visitar Caral, considerada la civilización más antigua de América y



Laguna Parón, en Huaraz, destaca por el intenso color turquesa de sus aguas y sus impresionantes paisajes andinos.



Grace Hemmerde propone dos rutas que muestran formas muy distintas de recorrer el Perú.



Kia Tasman, creada para explorar sin límites

Hay lugares que no aparecen en las rutas más transitadas, pero que guardan las mejores historias. La nueva Kia Tasman fue creada para llegar hasta ellos. Con un diseño robusto, capacidades todoterreno y la versatilidad necesaria para afrontar distintos caminos, te invita a descubrir el Perú más allá de los destinos conocidos. Desde rutas de montaña hasta paisajes costeros y caminos que conectan con comunidades, naturaleza y cultura, la Tasman convierte cada trayecto en parte de la experiencia. Porque algunas aventuras no se miden por la distancia recorrida, sino por todo lo que encuentras en el camino.



La Laguna Churup, en Huaraz, ofrece una caminata moderada; la Laguna 69 es uno de los trekkings más populares de la región.



Gilles de Trazegnies, creador de Othón Andino.

Gilles recomienda la ruta al Refugio Pisco, una caminata menos concurrida con vistas privilegiadas de glaciares y montañas.



Gilles recomienda operadores como Wonder Hike Perú, dirigido por Steven Guio, y Andean Heights, liderado por Fredy Lumbe.

Quienes prefieran una experiencia menos concurrida, pueden optar por Bandurria, complejo arqueológico ubicado frente al mar.



declarada Patrimonio Mundial por la Unesco. Quienes prefieran una experiencia menos concurrida, pueden optar por Bandurria, un complejo arqueológico ubicado frente al mar.

Tras cruzar Conococha, la carretera desciende hacia el Callejón de Huaylas, uno de los tramos más espectaculares de la ruta, enmarcado por la Cordillera Blanca y la Cordillera Negra.

Una vez en Áncash, Huaraz se convierte en la puerta de entrada al Parque Nacional Huascarán y a algunos de los paisajes más impresionantes del país. Para hospedarse, Cuesta Serena destaca por su propuesta íntima y tranquila, rodeada de naturaleza y con vistas privilegiadas a las montañas.

Desde allí es posible organizar excursiones a la Laguna Parón, famosa por el intenso color turquesa de sus aguas; a la Laguna Churup, ideal para quienes buscan caminatas de mediana dificultad; o a la popular Laguna 69, uno de los trekkings más conocidos de la región. Para quienes prefieran explorar la zona con expertos locales, Gilles recomienda operadores como Wonder Hike Perú, dirigido por Steven Guio, y Andean Heights, liderado por Fredy Lumbe, ambos reconocidos por diseñar experiencias personalizadas que permiten descubrir algunos de los paisajes más espectaculares de la Cordillera Blanca.

Gilles recomienda especialmente la caminata hacia el Refugio Pisco. Menos transitada que otras rutas, ofrece panorámicas espectaculares de glaciares y montañas sin las aglomeraciones habituales. Si el tiempo lo permite, también vale la pena sumar una visita a Chavín de Huántar, uno de los centros ceremoniales

Mercedes-Benz CLA: una nueva era para el diseño y la movilidad

Mercedes-Benz presenta el modelo más inteligente que ha creado hasta la fecha. El Nuevo CLA llega al Perú para establecer nuevos estándares en el segmento premium y respaldado por un importante reconocimiento internacional: fue elegido Car of the Year 2026, validando su capacidad para redefinir la movilidad y el diseño de una nueva generación de vehículos. Tecnológicamente, la tercera generación del CLA marca un salto sin precedentes. Es el primer modelo desarrollado sobre la plataforma Mercedes Modular Architecture (MMA), incorpora el nuevo Mercedes-Benz Operating System (MB.OS) y un sistema MBUX de cuarta generación impulsado por inteligencia artificial.



Refugio andino con
vistas privilegiadas
a los glaciares de la
Cordillera Blanca.



más importantes del antiguo Perú.

Después de varios días de caminatas, la gastronomía local también merece una parada. Chalet Suisse se ha convertido en un clásico entre montañistas europeos que llegan a la zona para escalar los picos de la Cordillera Blanca. Su especialidad son las fondues y preparaciones elaboradas con lácteos de gran calidad. Otro imprescindible es El Tío Enrique, uno de los restaurantes más tradicionales de Huaraz y un referente de la cocina regional.

DEL PACÍFICO TROPICAL A LA SELVA DE KOSÑIPATA

La segunda ruta comienza en Tumbes, donde Josefina Rodríguez Macera recomienda Villa Romana Boutique Hotel, de Irene de Romaña-Letts. Situado sobre una meseta desértica con vistas abiertas al océano, este refugio de apenas catorce casitas ofrece una alternativa más íntima a los grandes resorts de playa. Entre sus principales atractivos destaca la Yoga Shala, construida con madera amazónica sobre un acantilado rodeado por jardines botánicos y el mar, un espacio concebido para retiros, prácticas privadas y experiencias de bienestar frente al Pacífico.

Desde allí, el viaje continúa hacia Cusco para emprender una



Volvo XC60 Ultra Dark 2027

Nuestro SUV une la funcionalidad del diseño escandinavo con una propuesta visual moderna, pensada para quienes eligen una movilidad consciente, segura e intuitiva. Su estética Ultra Dark destaca los detalles negros, una parrilla distintiva y llantas exclusivas que proyectan modernidad. En el interior, la atmósfera minimalista y los materiales sostenibles de alta calidad forman un espacio centrado en el bienestar y el confort. Más allá de su silueta, el verdadero carácter de nuestra XC60 se encuentra en su ingeniería. Su motor híbrido enchufable entrega una potencia combinada de hasta 406 hp y tracción integral (AWD), permitiendo una conducción ágil y segura en cualquier terreno. Con una autonomía eléctrica ideal para los trayectos diarios con cero emisiones, y un sistema de purificación de aire avanzado, representa un paso firme hacia la movilidad consciente. Es el equilibrio perfecto entre la potencia responsable y la tranquilidad de cada viaje.



Una parada clave es Wayqecha, el lodge y centro de investigación de ACCA, en uno de los corredores de biodiversidad más importantes del país.



En Cocachimba, GoctaLab Nature Lodge & Residencies integra sostenibilidad y gastronomía de proximidad.

de las carreteras más sorprendentes del Perú. Gilles recomienda recorrer el Valle de Kosñipata, una ruta que permite observar en pocas horas una transición de ecosistemas difícil de encontrar en cualquier otro lugar del mundo. El trayecto comienza en Paucartambo y asciende hasta el Mirador de Tres Cruces, conocido por sus espectaculares amaneceres sobre la Amazonía y las vistas que se extienden sobre capas infinitas de montañas cubiertas de neblina.

A medida que la carretera desciende, el paisaje cambia radicalmente. La puna altoandina da paso al bosque enano andino y luego a los bosques nubosos que caracterizan la ceja de selva. Una parada imprescindible es Wayqecha, el centro de investigación y lodge de ACCA, ubicado en medio de uno de los corredores de biodiversidad más importantes del país. Rodeado por vegetación exuberante y senderos de observación, ofrece una inmersión privilegiada en un ecosistema que alberga una extraordinaria

diversidad de aves y especies endémicas.

Más abajo aparece Cock of the Rock Lodge, considerado uno de los mejores lugares del Perú para observar al gallito de las rocas. Situado junto a un lek natural –el espacio donde estas aves realizan sus rituales de cortejo–, permite contemplar de cerca uno de los espectáculos más fascinantes de la fauna amazónica.

La carretera continúa descendiendo hasta Pillcopata, donde la vegetación se vuelve más densa y comienza la transición hacia la selva baja. Lo extraordinario de esta ruta es precisamente esa transformación constante del paisaje: desde los pastizales altoandinos hasta la Amazonía, pasando por bosques de neblina, yungas y selvas tropicales en un mismo recorrido.

Para quienes dispongan de algunos días adicionales, Gilles recomienda extender el viaje hasta Amazonas para visitar la catarata de Gocta, una de las caídas de agua más impresionantes de Sudamérica. Rodeada por bosques de neblina y senderos que



Nissan Pathfinder: imponencia absoluta

Diseñada para quienes avanzan sin límites, la Nissan Pathfinder combina una presencia imponente, un amplio espacio para toda la familia y tecnología inteligente para cada aventura. Equipada con un potente motor V6 de 3,5 litros que desarrolla 270 caballos de fuerza y una transmisión automática de 9 velocidades, ofrece un desempeño sobresaliente, suave y confiable en cualquier camino. Una SUV que integra confort, seguridad y sofisticación, transformando cada recorrido en una experiencia extraordinaria.



Gocta Natura Reserve se concibe como un proyecto de renaturalización enfocado en la restauración del bosque nublado.



Josefina Rodríguez Macera, fundadora de la agencia de viajes Enigma Viaggi.



Cock of the Rock Lodge es considerado uno de los mejores lugares del Perú para observar al gallito de las rocas.

atraviesan pequeñas comunidades rurales, la zona cuenta además con propuestas como Gocta Natura Reserve y GoctaLab Nature Lodge & Residencias, que replantean la relación entre hospitalidad y paisaje. Gocta Natura Reserve se concibe como un proyecto de renaturalización enfocado en la restauración del bosque nublado, con seis cabañas integradas suavemente entre los árboles, pensadas como espacios de observación, descanso y reconexión con el entorno natural. En contraste, en Cocachimba, GoctaLab Nature Lodge & Residencias integra sostenibilidad, gastronomía de proximidad, residencias artísticas y una biopiscina sin cloro. Ambos espacios proponen una estancia donde la naturaleza no es solo el entorno, sino el eje central de la experiencia.

Si la primera ruta invita a descubrir la Cordillera Blanca y sus lagunas glaciares, esta segunda atraviesa algunos de los paisajes más diversos del continente, desde el Pacífico tropical hasta el corazón de la Amazonía peruana. Un recordatorio de que los mejores viajes suelen encontrarse entre un destino y otro.



Victorinox presenta el equipaje ideal para viajar en Fiestas Patrias

La colección Airox Advanced de Victorinox redefine el viaje contemporáneo a través de una combinación precisa de ligereza, desempeño y sofisticación. En esta nueva edición, destaca Taupe Brown, un tono neutro y elegante que aporta una estética refinada y atemporal. Diseñadas en Suiza, estas maletas reflejan una ingeniería enfocada en precisión y funcionalidad, con una óptima relación peso-rendimiento, que garantiza resistencia sin sacrificar movilidad. Su sistema de expansión añade hasta 4 cm de capacidad adicional, adaptándose a cada trayecto.

Disponibles en tiendas Victorinox de Lima y Arequipa, y online en www.victorinoxstore.pe.



ESCENA BELLEZA

Sergio Corvacho

Gurú de belleza y maquillista profesional

Invierno sin dramatismos

En una Lima húmeda que nunca deja de desafiar al maquillaje, la llegada de los días grises no significa despedirse de la luminosidad. Para esta temporada, apuesta por pieles satinadas, labios profundos y rutinas sencillas.

Cuando llega el invierno, muchas personas sienten la necesidad de oscurecerlo todo. Aparecen las bases pesadas, los contornos excesivos y los maquillajes dramáticos. Pero ¿por qué convertarnos en Morticia Addams solo porque se fue el sol?

Mi apuesta sigue siendo una piel transparente, glowy y saludable. Me encanta el acabado satinado porque aporta frescura, elegancia y una naturalidad que favorece mucho más que cualquier exceso de producto. La idea no es apagar la piel, sino dejar que conserve su luz de una manera más sutil.

En esta temporada me fascinan especialmente los labios nude, uva y chocolate. Son tonos profundos, sofisticados y fáciles de adaptar a distintos tipos de piel. Incluso evitaría la máscara de pestañas: un buen rizado, rímel transparente y sombras neutras

Anew Platinum Sérum Facial Efecto Lifting - 30 ml

Siente una piel tensa y con apariencia instantáneamente más firme, manteniéndola así con el uso continuo. Sensación de efecto tensor que ayuda a reafirmar y dar un aspecto más definido. El protinol ayuda a mejorar la textura de la piel para que luzca suave y tersa.



LAURA MERCIER

PURE CANVAS PRIMER
Perfecting
Perfector

La prebase Pure Canvas de Laura Mercier prepara la piel antes del maquillaje con fórmulas hidratantes, matificantes o difuminadoras que suavizan la textura y prolongan la duración.

son suficientes.

Para conseguir este efecto, la preparación de la piel es clave. Uno de mis favoritos es el Pure Canvas Primer Perfecting de Laura Mercier.

Los labiales de NYX y Charlotte Tilbury encajan perfecto en esta ten-

El Pillow Talk Lip Kit de Charlotte Tilbury combina labial y delineador en tonos nude rosa y berry diseñados para definir, dar volumen y favorecer distintos tonos de piel.



dencia y también funcionan muy bien como rubor.

También evitaría las estridencias. Demasiado polvo, contorno, base y capas terminan creando una máscara. Todo apunta a que las pieles luminosas seguirán ganando terreno frente a los acabados completamente mates. Kendall Jenner, Vittoria Ceretti y Gabbriette representan muy bien esta estética.

Y si hablamos de belleza en Lima, hay

Ageless Hydrating Serum, formulado con ácido hialurónico y péptidos, hidrata intensamente, mejora la elasticidad y ayuda a suavizar líneas de expresión y signos de deshidratación.



“La idea no es apagar la piel, sino dejar que conserve su luz de una manera más sutil”.

un factor imposible de ignorar: la humedad. Aun así, la rutina no debería cambiar demasiado. La humectación y el protector solar siguen siendo esenciales. Me encantan los productos de Jadorentina y las rutinas simples: sérum de ácido hialurónico, crema hidratante y aceite facial. Además, los faciales y mascarillas naturales ayudan a combatir la polución diaria.



Vittoria Ceretti es referente del maquillaje de lujo discreto y la piel naturalmente luminosa.

El maquillaje luminoso de Kendall Jenner es tendencia esta temporada.



El tradicional postre de Lima

Le debe su nombre al poeta peruano José Gálvez, quien, tras probarlo por primera vez, lo describió como “suave y dulce como el suspiro de una mujer limeña”. Elaborado con pocos ingredientes, el mes patrio es una excelente excusa para preparar esta delicia.

Una versión anterior de este postre era conocida como “Manjar Real del Perú”.

La temperatura es crítica para el merengue.

RECETA 15

SUSPIRO A LA LIMEÑA

INGREDIENTES

Para hacer el manjar necesitas:

- 2 latas de leche condensada
- 2 latas de leche evaporada
- 16 yemas de huevo

Para hacer el merengue italiano necesitas:

- 150 ml de agua
- 6 cucharadas de oporto
- El doble del peso de tus claras en azúcar blanca
- 4 claras de huevo

PREPARACIÓN

Para el manjar:

- Pones a calentar en una olla la leche condensada y la leche evaporada a fuego medio, moviendo constantemente. Cuando veas el fondo, lo sacas del fuego y le añades las yemas de huevo.
- Lo viertes en una dulcera grande o varias individuales.

Para el merengue:

- Pones a hervir el azúcar blanca con 150 ml de agua y el oporto hasta que la temperatura llegue a 116-118 grados celsius en un termómetro de azúcar.
- Cuando el termómetro llegue a 110 grados, pones a batir las claras de huevo.
- Cuando el almíbar llegue a la temperatura indicada (116-118 grados), lo retiras del fuego y lo viertes por el borde del bowl de la batidora y sigues batiendo hasta que se enfríe por completo.
- Cubres el manjar con el merengue usando una manga repostera o formando picos con una espátula. Lo espolvoreas con canela.

RECOMENDACIÓN

- El oporto es un vino dulce afrutado portugués ideal para servir a la hora del postre. ¡Al merengue del suspiro le brinda un sabor delicioso! Lo puedes comprar en la licorería Almendariz.
- Para hacer el merengue italiano es necesario usar un termómetro de azúcar, para que quede estable, brillante y firme. El termómetro de azúcar lo consigues en D’Cocina.
- Las claras que te sobren puedes congelarlas y usarlas para hacer algún otro postre o comida a futuro.

Vino fortificado que aporta notas dulces y afrutadas al merengue.



Un idilio sin barreras

El torero peruano Andrés Roca Rey y la socialité española Tana Rivera ya no se esconden más. Viven su intenso amor a plenitud, tienen citas públicas, se apoyan incondicionalmente y acaban de oficializarse ambos en las redes sociales.

Por Rodrigo Chillitupa

La pareja del año ya vive su idilio sin ningún tipo de discreción. Andrés Roca Rey y Tana Rivera decidieron mostrar su primer beso en público como novios. El momento quedó inmortalizado en una fotografía que Tana compartió en sus redes sociales y que el torero peruano repostó en su perfil. Ambos están dentro del agua, abrazados y en una actitud distendida. Ella lo abraza sonriente, mientras comparten un beso espontáneo que refleja la naturalidad, la complicidad y la intensidad con la que viven esta etapa.

El gesto entre Andrés y Tana confirma la evolución de la relación iniciada meses atrás. Las primeras fotografías juntos mostraban encuentros reservados, paseos y planes compartidos, pero sin muestras públicas de afecto tan evidentes como la que ahora protagonizan. Y es que desde que se conoció que su amistad podía haberse convertido en algo más, los dos prefirieron vivir su romance con tranquilidad y lejos de la presión mediática.

Pero lo que sí resultaba evidente es que Andrés y Tana eran inseparables. El 11 de abril, la hija de Francisco Rivera Ordóñez fue vista en la plaza de toros de Brihuega (Guadalajara) para observar a Roca Rey en la Corrida de la Primavera. Después de la faena, la pareja pasó la noche en el palacio de Liria, en Madrid, para luego acudir al cumpleaños de un amigo común: Marco Juncadella. Allí coincidieron con otras personas que forman parte de su círculo de confianza, como Victoria Federica de Marichalar y Borbón, hija de la infanta Elena de Borbón.

Tal vez el episodio que mostró la profunda unión entre Roca Rey y Rivera ocurrió el 23 de abril en la plaza de la Maestranza de Sevilla. El diestro peruano sufrió una grave cornada durante la faena del quinto toro, por lo que fue trasladado de urgencia al hospital Viamed-Santa Ángela de Sevilla. Durante su internamiento y posterior reposo, Andrés



Andrés Roca Rey y Tana Rivera empezaron como amigos, pero ahora conforman la pareja del momento.



Tana Rivera observó a Roca Rey en la tradicional Corrida Goyesca de Ronda.



Tana Rivera publicó en sus redes sociales esta imagen de un beso a Andrés Roca Rey.

Tana Rivera acompaña a Andrés Roca Rey a cada una de sus citas del calendario taurino.

recibió la constante visita de Tana, quien acudió acompañada por su padre, Fran Rivera, y por Tomás Páramo, amigo cercano de Roca Rey.

JUNTOS SIEMPRE

Tras la recuperación de Roca Rey de la grave cornada sufrida, Tana lo ha acompañado en cada una de sus citas del calendario taurino. Así se vio el 15 de mayo, cuando el diestro peruano reapareció en la plaza de toros de Jerez de la Frontera durante la Feria del Caballo. Posteriormente, la pareja se trasladó a la plaza La Caprichosa de Talavera de la Reina para el inicio de las ferias de San Isidro.

En junio, Tana viajó con Roca Rey a Alicante, donde el diestro peruano estaba anunciado en la Feria de Hogueras por la festividad de San Juan. Antes de llegar a su destino, la pareja hizo una parada en Albacete para disfrutar de una cena romántica en Los Chopos (La Gineta), un restaurante muy frecuentado por profesionales del toreo y viajeros habituales de la ruta.

Tras participar en la Feria Internacional San Juan Bautista de Chota a fines del mes pasado, Roca Rey regresó a Europa para cumplir compromisos en Burgos y Pamplona. Una acumulación de compromisos que confirma su madurez profesional, que compagina con su felicidad personal al lado de Tana Rivera.

EN FOCO

EL PERÚ EN CLAVE

Especial editorial por Fiestas Patrias que invita a tomar conciencia sobre el rol cívico que tenemos como peruanos. Abordamos algunas de las dolencias que enfrenta el país, como la minería ilegal y el deterioro de su riqueza natural. Además, reconocemos a los peruanos que impulsan proyectos sociales y forman a nuevos emprendedores.

DEVASTACIÓN VERDE

La Amazonía se debilita ante al avance de la minería y la tala ilegales, actividades que financian al crimen organizado y generan daños irreversibles a nuestro ecosistema. Conversamos con dos especialistas.

Pág. 82

INNOVACIÓN PERUANA DE ORIGEN ANCESTRAL

¿Qué tienen en común Caral, la IA y el emprendimiento en Perú? Saúl Chrem conecta esos puntos para presentar una de las mayores oportunidades de desarrollo en el país.

Pág. 86

PERUANOS QUE INSPIRAN

Frente a urgentes problemas locales, diversos peruanos lideran iniciativas con resultados concretos. Conozca cinco organizaciones clave que vale la pena seguir de cerca.

Pág. 90

El río Los Amigos atraviesa una zona aislada de Madre de Dios, donde se estima que la minería ilegal ha esparcido cuatrocientas toneladas de mercurio.

EL SAQUEO DE LA AMAZONÍA



Con el oro en máximos históricos, la minería y la tala ilegal disputan al Estado el control de la Amazonía, financian redes criminales y destruyen ecosistemas. Los especialistas Iván Arenas y Víctor Fuentes explican por qué la formalización, la trazabilidad y la interdicción son claves para contener su expansión.

Por: Rodrigo Chillitupa

La minería ilegal es la mayor economía criminal del Perú. Solo en 2025 movilizó más de US\$12.000 millones, cerca del 2,5 % del PBI nacional, y le costó al Estado unos S/7800 millones en recaudación fiscal, según estimaciones del Instituto Peruano de Economía (IPE). Ninguna región ha sentido más sus efectos que la Amazonía, donde esta actividad y la tala ilegal degradan ecosistemas y aceleran la pérdida de biodiversidad, en especial en zonas críticas como Madre de Dios, Loreto, Ucayali, San Martín y Amazonas, a la vez que financian redes de trata de personas, sicariato y extorsión.

¿Cómo operan estas actividades ilícitas? Víctor Fuentes, gerente de Políticas Públicas del IPE, sostiene que en la selva se desarrollan la minería aluvial terrestre y la fluvial. “La minería ilegal aluvial consiste en desboscar por completo el terreno para llegar a las capas de arena del subsuelo con el fin de extraer el oro y el mercurio, mientras que la minería fluvial trata más de succionar la arena aurífera en los cauces de los ríos”, explica.

Agrega que “la tala ilegal se concentra más en la extracción selectiva y blanqueo de madera de alto valor comercial, como el shihuahuaco, la caoba o el cedro, que se encuentran en parques nacionales, reservas o territorios indígenas”.



La Pampa, en la región Madre de Dios, evidencia las huellas de la destrucción causada por la extracción ilegal de oro.



Minero de la comunidad de San Jacinto succiona el lodo en Madre de Dios.

FOTO: TOMÁS MUNITA PARA "THE NEW YORK TIMES".

Esta industria comienza con el “raleo”, una extracción selectiva que apunta a árboles centenarios mediante motosierras con silenciador. Para mover los troncos, las mafias abren trochas clandestinas con maquinaria pesada, que luego aprovechan el narcotráfico y la minería ilegal, y los transportan por vía fluvial en boyadas, plataformas flotantes. El ciclo culmina con un fraude documentario: se utilizan guías de transporte falsas para blanquear la madera extraída de áreas protegidas y burlar la fiscalización del Estado.

COSTOS ECONÓMICOS

La expansión de la minería ilegal no puede entenderse sin el oro. Impulsadas por el precio récord del metal en el mercado internacional, las exportaciones de origen ilícito superaron las 104 toneladas en 2025, casi la mitad del oro que el Perú envió al exterior ese año. Su valor rebasó los US\$11.500 millones, un incremento de 55% respecto de 2024 y 6,5 veces más que hace una década. Pese a su magnitud, este negocio opera al margen del sistema tributario y no genera recaudación fiscal para el Estado.

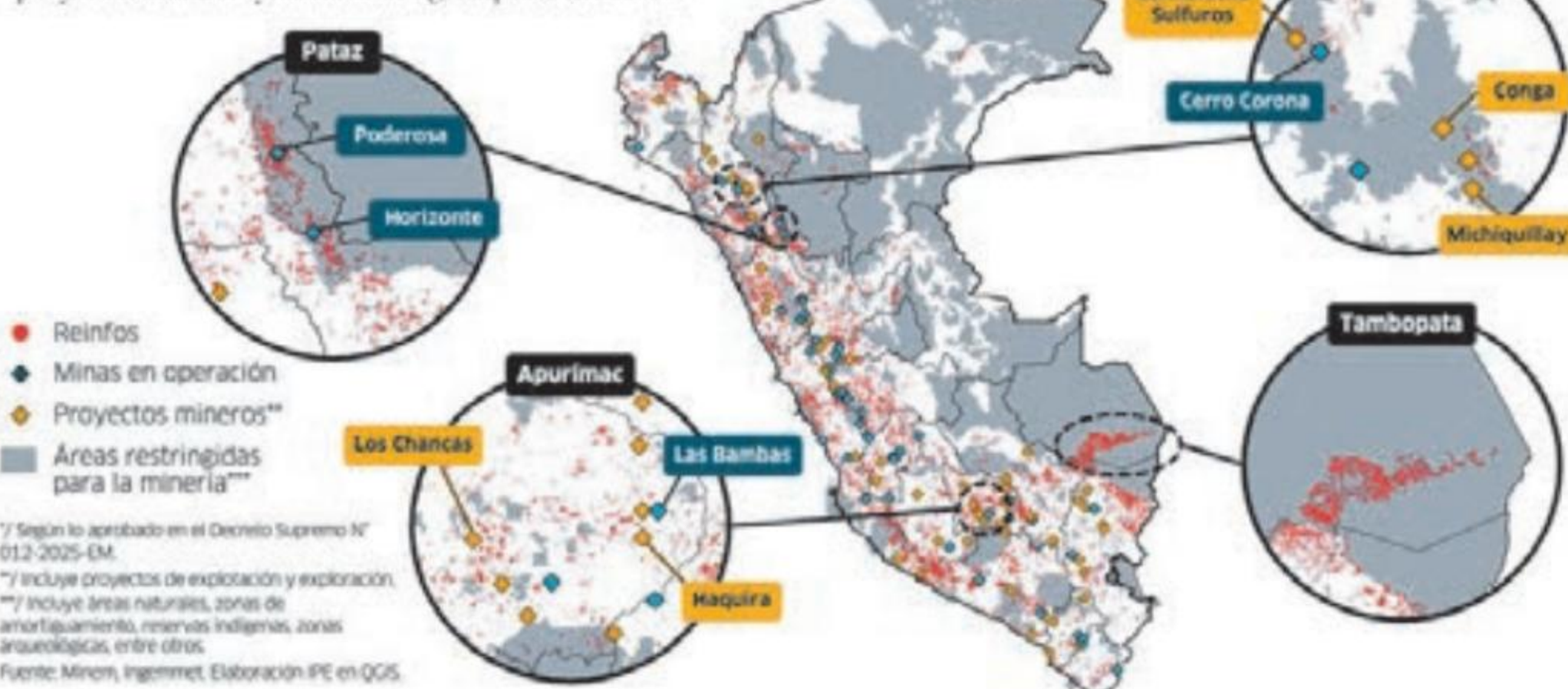
“Deberíamos tener un PBI por lo menos 15% más alto con los proyectos mineros. Sin embargo, por lo menos US\$12.000 millones en inversión minera se han paralizado debido, casi exclusivamen-



“Se debe trabajar en un nuevo modelo de formalización para la minería ilegal”, sostiene Iván Arenas.

La minería ilegal (i) ocupa áreas protegidas, (ii), se enfrenta a la minería formal y (iii) aprovecha espacios donde no se dejó desarrollar minería formal

Reinfos antes al proceso de exclusión*, principales minas, proyectos mineros y áreas restringidas para la minería

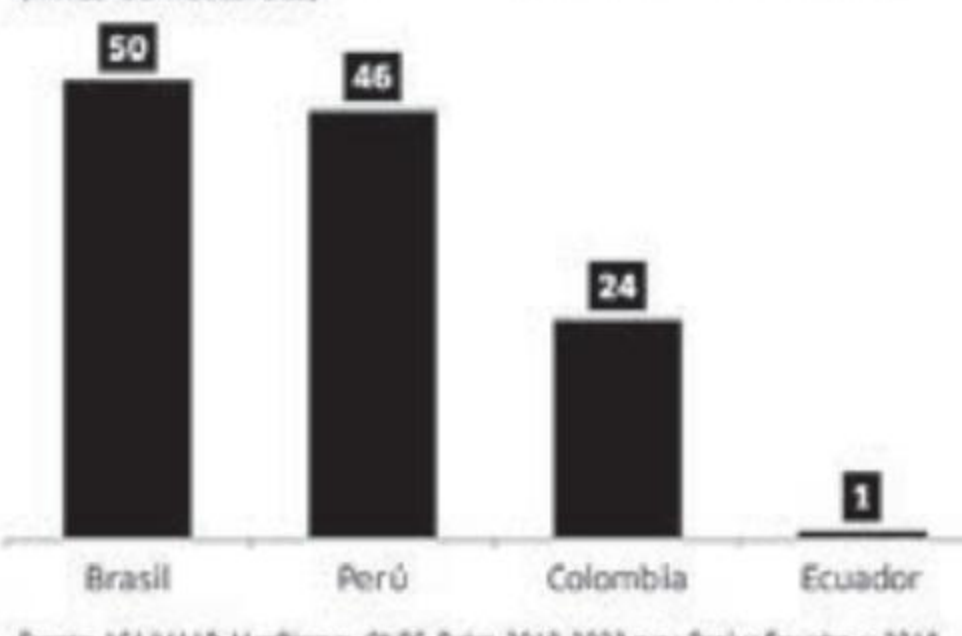


La minería ilegal está profundamente vinculada con el crimen organizado, trata de personas, contrabando y extorsión, así como la deforestación.

PERÚ
Diez distritos con más homicidios*, 2025
(homicidios por cada 100 mil habitantes)

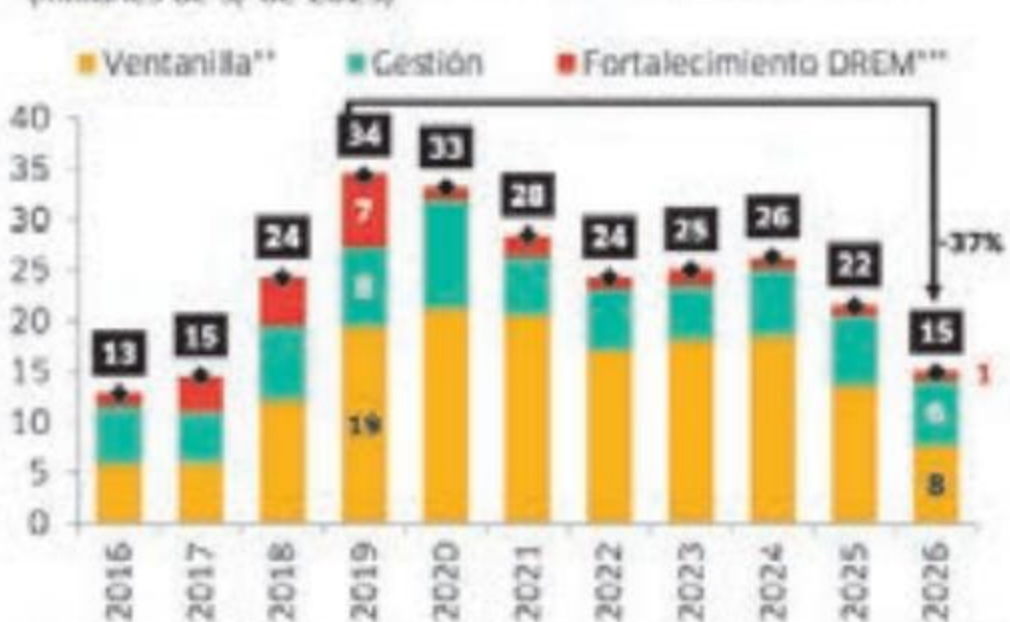


AMÉRICA DEL SUR
Área deforestada por minería ilegal en cinco años*
(miles de hectáreas)



Urge mayor prioridad del Estado para combatir la minería ilegal

Presupuesto del programa de formalización de la pequeña minería y minería artesanal*, 2016-2026
(millones de S/ de 2025)



Presupuesto para la reducción de la minería ilegal*, 2016-2026
(millones de S/ de 2025)



La minería ilegal mueve 12 mil millones de dólares y está vinculada al crimen organizado, la trata de personas, el contrabando y la extorsión.

te, a la presencia de la minería ilegal”, menciona Víctor Fuentes.

Un panorama similar golpea al sector forestal debido a la tala y el tráfico ilegal de madera. Según OSINFOR, esta actividad delictiva causa un perjuicio directo de más de 250 millones de dólares al año al mercado formal, mientras que el Ministerio del Ambiente estima una pérdida anual de unos 2500 dólares por cada hectárea destruida.

IMPACTOS AMBIENTALES

Las consecuencias en la biodiversidad saltan a la vista. En cuanto a la minería ilegal, Madre de Dios es la región más devastada. Allí opera la minería aluvial terrestre de gran escala, con chutes, tolvas y retroexcavadoras que destruyen hectáreas de bosques en desiertos de arena lavada y pozas de cianuro y mercurio, como ocurre en La Pampa, que se ubica en la zona de amortiguamiento de la Reserva Nacional Tambopata.

En Loreto, la minería fluvial se oculta bajo el agua. Las cuencas de los ríos Nanay y Putumayo concentran la presencia de dragas

de succión y balsas artesanales que contaminan el ecosistema con mercurio. Más al norte, en Condorcanqui (Amazonas), las dragas avanzan sobre los ríos Cenepa y Santiago, donde bandas criminales presionan a las comunidades awajún y wampis para ingresar a sus territorios.

En Huánuco, la minería aluvial avanza sobre tierras indígenas en Puerto Inca. En tanto, las selvas de Puno como Sandia y Carabaya –especialmente en los ríos Inambari y San Gabán– sufren el desborde de maquinaria de mafias que migraron desde Madre de Dios. Un escenario distinto se vive en Pataz (La Libertad), un enclave excepcional de minería subterránea donde el crimen organizado perfora bocaminas clandestinas e invade túneles de empresas formales.

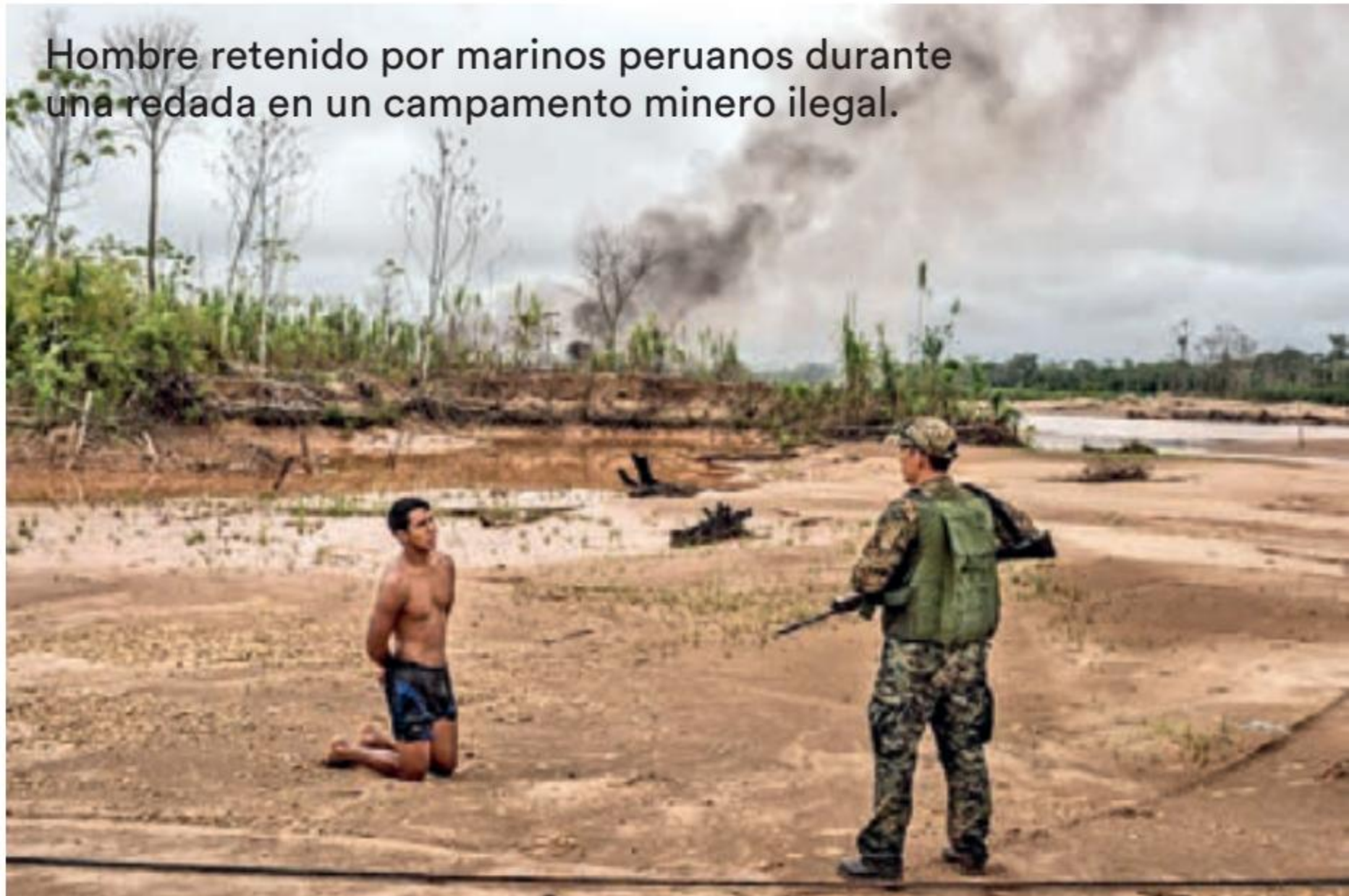
El negocio de la tala ilegal tiene su eje en Ucayali, donde el lavado de madera opera con guías falsas en aserraderos de Pucallpa. Desde allí, las mafias perforan las provincias de Coronel Portillo y Padre Abad con cientos de kilómetros de carreteras fantasma que conectan con Brasil para saquear especies finas como el shihuahuaco.

FOTO: TOMÁS MUNTA PARA “THE NEW YORK TIMES”.



Mineros ilegales convierten hectáreas de bosques en desiertos de arena lavada y pozas de cianuro y mercurio.

FOTO: TOMÁS MUNTA PARA “THE NEW YORK TIMES”.



Hombre retenido por marinos peruanos durante una redada en un campamento minero ilegal.



Construcción de socavones para la extracción de oro en la provincia de Pataz.



Mineros indígenas trasladan una bomba de agua en su campamento, instalado cerca del río Madre de Dios.

FOTO: TOMÁS MUNITA PARA "THE NEW YORK TIMES".

“La formalización, trazabilidad e interdicción combaten la minería y la tala ilegales”, dice Víctor Fuentes.



Ante la falta de carreteras en Loreto, las redes criminales usan los ríos Yavarí, Ucayali y Marañón para transportar madera en gigantescas balsas flotantes llamadas boyadas hacia Iquitos o las fronteras. En paralelo, el asedio golpea las zonas de amortiguamiento de Huánuco y San Martín, donde las mafias perforan áreas protegidas como la Reserva Comunal El Sira e inician incendios forestales para introducir monocultivos y agricultura ilegal.

ACCIONES INSUFICIENTES

Entre enero y mayo de este año, la Policía Nacional y las Fuerzas Armadas ejecutaron 710 operativos contra la minería y la tala ilegales a nivel nacional. Estas intervenciones conjuntas, que cuentan con la participación del Ministerio Público, permitieron destruir bienes e insumos valorizados en más de S/1206 millones. Se desmantelaron balsas dragas, excavadoras, motores, generadores eléctricos y campamentos

Los ríos Nanay y Putumayo son los principales focos de expansión de la minería ilegal.

clandestinos. Sin embargo, estas acciones no resultan suficientes.

Iván Arenas, especialista en minería e hidrocarburos, sostiene que tiene que buscarse un nuevo modelo de formalización para combatir a la minería ilegal, dado el fracaso del REINFO, que tiene al 80% de mineros inscritos en condición de suspendido por incumplir los requisitos ambientales y de seguridad básicos.

“Se necesita un sistema justo que integre financiamiento, fiscalización a plantas de procesamiento y estándares socioambientales y laborales, además de planes de sostenibilidad que den oportunidades a los informales”, señala Arenas. Mientras se alcanza ese escenario, advierte que la Policía, la Fiscalía y el Poder Judicial deben mantener la presión frente al ‘efecto globo’, táctica con la que las mafias trasladan su logística y personal a cuencas vecinas o áreas protegidas ante los operativos.

El economista Víctor Fuentes añade que el combate a la minería y la tala ilegales exige una estrategia coordinada en formalización, trazabilidad e interdicción. Para el especialista, este último eje es crucial, pues requiere dotar del presupuesto mínimo a la Policía, las Fuerzas Armadas y la Fiscalía Ambiental para asegurar la destrucción de la infraestructura y maquinaria de las mafias.

“En estas zonas donde existe la minería ilegal debe haber bienes y servicios de calidad que permitan oportunidades para desarrollar otro tipo de actividades productivas. La inversión pública es necesaria para combatir estas actividades criminales que probablemente son igual de peligrosas como el terrorismo en los ochenta. Con inversión pública se mejorará la conectividad en términos viales y fluviales dentro de la selva”, finalizó.

Innovación peruana con raíz ancestral

El legado innovador precolombino inspira hoy a los emprendedores peruanos. Desde Endeavor se plantea una visión donde soluciones de alto impacto, combinadas con tecnología moderna e inteligencia artificial, resuelven desafíos socioambientales.

Por Rodrigo Chillitupa y Renzo Espinosa



Saúl Chrem impulsa la innovación y el emprendimiento de alto impacto desde Endeavor Perú.

La tenacidad y creatividad de los emprendedores peruanos no es un fenómeno reciente, sino una herencia viva de nuestros antepasados. Antes de que los conceptos de start-up, incubadora de negocios o disrupción tecnológica se acuñaran en los grandes centros financieros occidentales, las civilizaciones precolombinas ya operaban bajo una mentalidad netamente emprendedora, caracterizada por una audaz capacidad para identificar problemas complejos en entornos hostiles y ejecutar soluciones a gran escala.

Parte de esa reflexión es compartida por Saúl Chrem, presidente del directorio de Endeavor Perú y fundador de Xertica.ai, en “Nación de Innovación”, donde explora el legado innovador de las civilizaciones peruanas. “El Perú es uno de los cinco centros de la civilización ancestral del mundo. Y no estamos hablando únicamente de los incas, sino de culturas mucho más antiguas, como Caral”, sostiene.

En esa línea, el empresario destaca que hace más de cinco mil años, parte de la tecnología más avanzada en el mundo que se realiza en Silicon Valley, Stanford o el MIT y se hacía en nuestro país. “¿Qué se hacía en Chavín? ¿Qué conocimientos se desarrollaron en Paracas? ¿Qué innovaciones surgieron en la agricultura, la pesca o la gestión del territorio?”, se pregunta.

UNA OPORTUNIDAD PARA EL PERÚ

Para Chrem, los conocimientos ancestrales del Perú sirven para que los emprendedores tengan una visión sistémica y la combinen

con la tecnología moderna.

Además, agrega que el país cuenta con industrias consolidadas en minería, agroindustria y pesca que deben aprovecharse plenamente para resolver problemas reales y mejorar la vida de las personas en aspectos como la salud, la sostenibilidad, la informalidad y el acceso a oportunidades.

“El Perú ya cuenta con estabilidad macroeconómica y una importante capacidad exportadora. El siguiente paso es transformar esas fortalezas en innovación y valor agregado que generen bienestar para más peruanos”, sugiere.

“No se trata de copiar a Silicon Valley, sino de construir soluciones desde nuestra realidad”.

EMPRENDER PARA TRANSFORMAR

De otro lado, el empresario estima que el emprendimiento y la innovación caminan de la mano, pero esta última no debe entenderse únicamente como una herramienta tecnológica. Desde Endeavor –la organización global enfocada en impulsar empresas de alto impacto que él lidera–, esta búsqueda se conecta cada vez más con la resolución de desafíos

sociales y ambientales.

“Los emprendedores son una pieza clave para enfrentar muchos de los desafíos que tenemos como país”, afirma. Esa mirada resulta especialmente relevante en un país que todavía no ha desarrollado gigantes tecnológicos comparables a los de otros mercados de la región. Para el ejecutivo, el desafío no pasa por replicar modelos extranjeros, sino por identificar oportunidades propias.

“¿Por qué hoy no podríamos volver a generar emprendimientos

de alto impacto con una visión peruana y alcance global? No se trata de copiar a Silicon Valley. Se trata de identificar nuestros propios problemas y oportunidades para construir soluciones desde nuestra realidad”, indica.

En la visión de Endeavor, algunas de las mayores oportunidades para el futuro nacen precisamente de las ventajas naturales y culturales de nuestro país. Chrem menciona cinco fortalezas estratégicas: la minería, la biodiversidad, la ubicación en el Pacífico, el legado histórico-cultural y el mar peruano.

“Creo que estamos en el momento adecuado. Tenemos ventajas comparativas únicas”, sostiene. El siguiente paso será transformar esas fortalezas en innovación, propiedad intelectual y emprendimientos capaces de generar bienestar para más peruanos.

OPINIÓN / Lesly Shica Seguil

El nuevo contrato social del Perú

La verdadera inclusión social ya no es solo poner recursos en manos de los más vulnerables, sino herramientas para que puedan generarlos por sí mismos.

Nos encontramos a puertas de un nuevo quinquenio, y resulta una gran responsabilidad de los interesados en dirigir la nación el lograr construir un Perú más sólido a partir de la experiencia, gestionando prospectiva, y, sobre todo, reconociendo una realidad resiliente. Si bien es cierto que existen diversos sectores neurálgicos que requieren atención prioritaria, es el desarrollo social, a partir de la inclusión, lo que logra hacer coincidir servicios y prestaciones que la comunidad requiere en esencia.

Durante mi gestión en el MIDIS reconocimos estar en un momento de transformación. Es un hecho que procedemos de una era donde las transferencias monetarias fueron el oxígeno que mantuvo a millones a salvo de la asfixia de la pobreza extrema. En ese contexto, el Perú logró reducir la pobreza de 48% al 24%, fundamentalmente, por programas como JUNTOS, de transferencia condicionada. Sin embargo, hoy nos corresponde hablar de algo más ambicioso que el alivio: la liberación económica.

Las transferencias monetarias no pueden ser un destino, sino que deben ser el combustible para el despegue.

Al frente del sector, recorrimos nuevamente el diverso territorio peruano llevando, más que transferencias, activos productivos. A través de “Mi Emprendimiento Mujer” invertimos 17 millones de soles, transformando a socias de ollas comunes y comedores populares en dueñas de su propio destino. Esto significa que más de 2600 mujeres hoy son capaces de operar hornos industriales, máquinas de confección y equipos especializados. Vale decir que estamos pasando de la economía de la subsistencia a la microempresa gastronómica y textil. Por esa esencia, lo llamamos “trascender a las transferencias” para convertir la red de protección social en una plataforma de impulso y

promoción empresarial.

El nuevo gobierno recibirá un sector de desarrollo e inclusión social, cuyo presupuesto asciende a 7584 millones de soles, pero esa cifra no es lo que importa, sino el enfoque. El 96% de dicho recurso está blindado para los programas sociales a partir de una nueva medición: el éxito será la cantidad de usuarios que salen de la pobreza, no los que ingresan al padrón.

El programa JUNTOS ya no solo monitorea salud y educación; ahora impulsa autonomía mediante el acompañamiento productivo. A nivel nacional, más de nueve mil usuarias ya cuentan con emprendimientos activos gracias a sus capacidades para lograr autonomía económica.

Con FONCODES se promovió inversión en infraestructura básica y competencias técnicas para proyectos productivos, beneficiando a hogares con emprendimientos en más de 224 millones de soles. Esto logró una coincidencia territorial con los usuarios de las zonas rurales del programa PAIS, el mismo que acerca servicios del Estado a las comunidades.

El sector cuenta también con una versión mejorada en el desarrollo infantil temprano gracias a la aprobación de la Política de Desarrollo Infantil Temprano, que pone al centro de la política pública al sujeto de derecho, protegiéndolo desde su concepción. Así, convergen las intervenciones entre JUNTOS y CUNA MÁS, siendo transversal el programa CONTIGO, para las personas que tienen discapacidad severa. Y, siguiendo con el ciclo de vida, ya en la etapa escolar, se cuenta con un nuevo modelo del Programa de Alimentación Escolar, donde no existe más espacio para intenciones perversas, garantizando los procesos con presencia permanente de la Contraloría General de la República, la Fiscalía y la Defensoría del Pueblo.

Llegando a la tercera edad, también se encuentra presente en PENSIÓN 65 la gestión de emprendimientos para una vejez digna y atractiva. De esa manera se debe reconocer que el mundo enfrenta una fatiga de las políticas asistencialistas. La delincuencia organizada y la desigualdad social se alimentan de la falta de oportunidades económicas. La propuesta es que el Perú encuentre un centro estable sobre el desarrollo de la autonomía económica a través de una gestión que se allane a la transparencia, descentralice presupuesto y entienda que el Estado debe ser el primer inversor de riesgo de sus ciudadanos más pobres.

Resulta necesario que, habiendo interiorizado lo descrito y apostando por la nueva medición de la pobreza con criterio multidimensional, los siguientes cinco años nos alejemos de lo asistencial y reforcemos la promoción de emprendimientos para la autonomía económica, con la finalidad de que el legado no sea cuántos bonos se entregaron, sino cuántas familias se alejaron de la pobreza bajo un nuevo contrato social.



“El nuevo gobierno recibirá un sector de desarrollo e inclusión social con un presupuesto de S/7584 millones”.

HULA

La bebida diferente hecha para el bienestar de sus consumidores

Tras ser diagnosticado como prediabético, Marco Díaz transformó una búsqueda personal de bienestar en Hula, una bebida gasificada elaborada con ingredientes naturales y frutas reales. Con fábrica propia, una comunidad creciente de seguidores y presencia internacional, la marca apuesta por una alternativa saludable a las gaseosas tradicionales.

Por Christian Reto Fotos Víctor Ruiz

Con ese nombre no puede pasar desapercibido. Marco Díaz, fundador de Hula, refiere que el nombre de su gaseosa saludable evoca, cómo no, al juego y ritmo del hula hula, el aro de plástico que gira alrededor de la cintura y el abdomen. “Es algo que usas en tu centro e invita a moverse; lo mismo que nuestra bebida: te permite vivir de forma balanceada, en tu centro, y promueve un movimiento saludable”, refiere.

Llevaba un estilo de vida saludable, “pero pese a ello a veces el cuerpo falla en algunas cosas; en mi caso, soy prediabético”, confiesa, y agrega que recibió el diagnóstico hace más de dos años. Empezó a buscar soluciones naturales para regular el azúcar en su sangre: el vinagre de manzana se presentó como el remedio por excelencia. Entre sus cualidades, ayuda a reducir los picos de glucosa en sangre cuando se consumen carbohidratos, ya que su componente principal, el ácido acético, ralentiza la digestión y frena las enzimas que descomponen los carbohidratos. Esto permite una absorción de azúcar más lenta.

Marco vio la luz. Se le prendió el foco y decidió combinar esas propiedades con una gaseosa. Y así, en lugar de tomar cucharadas soperas de vinagre de manzana como remedio casero, nació Hula. “Además del ingrediente principal, le agregamos otros ingredientes, como kion, hierba luisa y fresas. Hoy Hula tiene dos sabores: cranberry y maracumango, y no tiene cafeína.

EL NACIMIENTO DE UNA MARCA

La gestación de Hula como empresa fue otro cantar. Marco venía del rubro de la construcción, pero sentía que necesitaba cambiar de rumbo. No quería iniciar un negocio solo por hacerlo; buscaba construir algo que tuviera sentido para él. En medio de esa búsqueda personal, decidió asumir un reto distinto: crear una marca desde cero, con una idea clara y una convicción firme sobre lo que quería ofrecer. Es más, lo asumió con una idea fija: usar en la producción frutas reales; cero químicos. Los empresarios lo miraban con desconfianza, porque ese proceso es demasiado largo y costoso. “Y entonces vino la pregunta: ¿qué hago con mi idea si no la puedo producir a gran escala?”, refiere. Resolvió el problema de forma contundente: creó su propia fábrica en Ate, con tecnología moderna. “Los que quieran visitar el lugar y comprobar el proceso, bienvenidos sean”, agrega. Con ello manifiesta una transparencia con los insumos y los procesos que desarrolla, y demuestra que no usa químicos ni preservantes.

Marco asegura que Hula está pensada para despertar un movimiento saludable libre de químicos y preservantes.



Hula cuenta con su propia fábrica, donde se trabaja con insumos naturales.



“Queremos que Hula se convierta en la bebida saludable del Perú”, manifiesta Marco.

“Gracias a Hula, el estómago se vuelve un ambiente favorable para el estado de ánimo”, dice Marco.

Añade que los insumos naturales con los que trabaja vienen de proveedores locales, aunque su meta es contar con su propio huerto. “Sería un sueño poder realizar un tour por nuestra chacra y que tras la vista salgas con tu gaseosa en mano”, manifiesta.

SOBRE LA TRANSPARENCIA

Marco dice que ninguna empresa del rubro de las bebidas gaseosas muestra de forma abierta sus procesos productivos como ellos. “Eso es necesario; nosotros hemos colgado el proceso de fabricación en el Instagram de Hula. Nuestros clientes necesitan saber qué contiene una lata de Hula por la que pagan”. Agrega que, si bien Hula conserva el dulzor de las frutas con las que elabora la bebida, parte de sus ingredientes es el endulzante llamado fruta del monje, o monk fruit, un edulcorante de origen 100% natural extraído de una pequeña fruta del sudeste asiático. Su dulzor proviene de antioxidantes llamados mogrósidos, lo que permite

endulzar hasta doscientos cincuenta veces más que el azúcar tradicional sin aportar calorías.

HULA HOY EN DÍA

Hula empezó a venderse con éxito en las tiendas naturistas especializadas. Hoy tiene 36 mil seguidores en Instagram. “El público ha comenzado a ver algo en nuestra bebida”, asegura. Sus clientes son aquellos que se preocupan por su salud y que evitan consumir preservantes. Hula ya llegó a Chile, a donde exportaron todo un contenedor de la bebida. Marco dice que tomar Hula es una experiencia funcional, al mejorar la flora intestinal del estómago, donde se produce un gran porcentaje de serotonina, que es la hormona de la felicidad. “Gracias a Hula, el estómago se vuelve un ambiente favorable para el estado de ánimo”, finaliza. De más está decir, que los almuerzos de Marco son ahora acompañados por su propia creación, y espera que otros también sigan su ejemplo.



Hula sabor a maracumango.



La presentación original de Hula sabor a cranberry.



Peruanos que inspiran

Superar la pobreza extrema en comunidades rurales, crear el primer hospicio pediátrico del Perú, rescatar casi diez toneladas de alimentos agrícolas, reducir la anemia infantil o acercar la rehabilitación a personas con lesiones cerebrales. En distintas regiones del país, hay peruanos que han decidido enfrentar algunos de los problemas más urgentes con iniciativas que ya muestran resultados. Estas son cinco organizaciones que vale la pena conocer.

Por Christian Reto



Mónica Pfeiffer es comunicadora, pero decidió redirigir su carrera. Se convirtió en navegadora de pacientes y estudiosa de los cuidados paliativos pediátricos.



El primer hospice pediátrico del Perú, Casa Khuyana, ofrecerá cuidados paliativos integrales y gratuitos a niños con enfermedades terminales.

CASA KHUYANA

El primer hospice para niños con diagnósticos médicos terminales en el Perú. Ubicada en el Valle Sagrado del Cusco, Casa Khuyana tiene la misión de brindar atención gratuita y continua a menores provenientes de familias de bajos recursos. “Los cuidados paliativos son un derecho de todos, y no un privilegio de quienes pueden acceder a ellos”, refiere Mónica Pfeiffer Tovar, fundadora y directora de esta organización sin fines de lucro.

Su iniciativa es también una batalla por reformar el sistema de salud. En el Perú, el modelo de hospice es casi desconocido. Se trata de un centro enfocado en aliviar el dolor, controlar los síntomas y ofrecer la mejor calidad de vida posible. Mónica espera abrir Casa Khuyana a inicios de 2027. “Ya nos han contactado hospitales y algunas familias para saber cuándo empezamos a operar”, añade. Su objetivo es reunir los fondos suficientes para cubrir el

primer año completo de funcionamiento.

Su equipo, experto en cuidados paliativos y gestión de dolor y síntomas, reúne a un pediatra paliativista, enfermeras, psicooncólogas y consejeros espirituales. Mónica es tanatóloga: trata con personas que transitan enfermedades y asegura que también es necesaria la presencia de una terapeuta ocupacional, que logra que el niño mantenga su autonomía hasta el final en medio de la postración.

El hospice podrá atender en simultáneo a diez familias. “Una vez que el niño fallece, nosotros vamos a seguir acompañando a la familia, por un año o lo que sea necesario en apoyo en duelo”, afirma Mónica. Como segunda etapa, esperan llegar a hacer telemedicina para aquellas familias que optan por no quedarse en el hospice, quieran regresar a casa y tengan recursos para solventar el proceso.

PACHAMAMA RAYMI

Pachamama Raymi es uno de los mejores programas contra la pobreza rural del mundo”, dice Hugo Alegre, director de la asociación. La metodología, desarrollada por su fundador, el ingeniero holandés Willem van Immerzeel, parte de la premisa de que la pobreza no es únicamente un problema económico, sino también de salud, nutrición, autoestima y convivencia.

Aplicada desde 2008 en comunidades de Cusco, Apurímac y Ayacucho, la iniciativa trabaja con campesinos que destacaron en proyectos anteriores y que hoy capacitan a otras familias en sus propias comunidades. El aprendizaje se realiza en campo e incluye temas como el manejo de biohuertos, sistema de pastoreo, tratamiento del agua, crianza de cuyes y actividades productivas adaptadas a cada zona. Una vez ganados estos conocimientos, se realizan intercambios entre familias para fomentar el interaprendizaje, y se les motiva a través de concursos, donde demuestran sus avances en vivienda, salud, producción y organización. Cada proyecto tiene una duración de tres años. Según Alegre, una vez concluido ese proceso, las familias mantienen las prácticas incorporadas sin depender del programa. “Luego de esos tres años, ya están capacitados para autogestionarse”, sostiene. Sin embargo, advierte que el desafío sigue siendo enorme: cerca de cinco millones de personas que viven en zonas rurales permanecen en situación de pobreza extrema. “Nosotros hemos llegado a treinta mil familias; apenas hemos pellizcado el problema”, concluye.



Hugo Alegre, además de dirigir Pachamama Raymi, es un destacado consultor empresarial.

Pachamama Raymi estima que invierte alrededor de US\$1000 para que una familia supere la pobreza extrema mediante su metodología.



RESCATE DEL AGRO

El 47,6% de alimentos producidos en los campos del Perú, equivalente a más de 12,8 millones de toneladas, se pierden sin ser consumidos. Ante ese dato, el Banco de Alimentos Perú (BAP) creó e impulsó en 2021 el proyecto Canal Agroindustrial, conocido como Rescate del Agro. “Empezamos rescatando alimentos principalmente en Ica, pero ahora se extiende a veintitrés regiones”, refiere Daniela Osores, gerenta general.

Un 70% de los productos rescatados son frutas y verduras. “Lo que buscamos con ellos es generar el hábito de consumirlas entre los niños”, añade. El proyecto garantiza el recojo y distribución oportuna, para evitar que los alimentos perezcan. En Trujillo, Piura, Chiclayo y Arequipa, el BAP ha descentralizado su trabajo, capacitando a los comedores con herramientas que les permitan aprovechar los alimentos rescatados. La labor tiene un impacto ambiental dentro de la agroindustria: evitar el desecho de alimentos permite dejar de emitir toneladas de CO₂.

A la fecha, se han rescatado más de 9500 toneladas de alimentos, con un rescate promedio superior a las 2400 toneladas anuales.

Rescate del Agro ha complementado a otros de los programas de BAP, el llamado Alimentando con Esperanza. En él trabajaron con 1800 comedores y ollas comunes de Ica, Chíncha y Pisco. Les enseñaron sus derechos, equiparon sus cocinas y les donaron productos como proteínas, además de las frutas y verduras recolectadas.



Daniela Osores asumió la gerencia del Banco de Alimentos en mayo de 2018, y gracias a su gestión nace Rescate del Agro.



El BAP genera recetas orientadas a que las familias beneficiarias aprovechen cada producto recepcionado.

KUSIMAYO

Fundada por Joaquín de la Piedra, Ximena Figueroa y Laura Fantozzi, Kusimayo desarrolla programas para combatir la pobreza en comunidades rurales de Puno. “Este año estamos enfocados en alcanzar la meta de ‘anemia cero’”, afirma De la Piedra. “La anemia es el síntoma de una pobreza estructural”, añade. Uno de sus principales programas es Miles de Sueños, mediante el cual quinientos cincuenta niños reciben alimentación saludable, útiles escolares y artículos de higiene. Como parte de esta meta, la organización también impulsa un programa de capacitación y acompañamiento dirigido a docentes y madres de familia.

Otro de sus ejes de trabajo es Casa Caliente Limpia, una iniciativa que busca mitigar el impacto de las heladas puneñas. “Llevamos ropa y abrigo, pero nuestra solución es más integral: preparar las viviendas para afrontar las bajas temperaturas”, explica Laura Fantozzi. El sistema aprovecha la energía solar mediante una estructura adosada a las paredes que acumula calor y lo conduce al interior de las casas a través de tubos de PVC, elevando la temperatura entre 10 y 12 grados.

La organización también desarrolla Cocina Mejorada, un sistema de chimeneas que reduce en un 90% el humo generado por las cocinas a fuego abierto. A ello se suma Puno Productivo, que implementa tecnologías agrícolas como sistemas de riego, invernaderos, huertos, pastos mejorados y abonos orgánicos. “Contamos con maestros yachachiq, campesinos que enseñan tecnologías agropecuarias a otras familias. Se podría decir que promovemos una economía de emprendedores”, concluye Ximena Figueroa.



Desde 2010, Kusimayo organiza ArteFeliz, una feria de arte solidaria que reúne a artistas peruanos, quienes donan sus obras para financiar los proyectos.



Tras visitar y comprender las necesidades de comunidades a más de 3800 metros de altura, Joaquín de la Piedra decidió fundar Kusimayo.



Alberto Cohen también dirige la Escuela Blynk, programa digital que fomenta la inclusión de personas con discapacidad visual.

REAPRENDE

En 2017, Alberto Cohen sufrió un grave traumatismo craneal. Pasó un día en coma, varias semanas en cuidados intensivos, meses sin poder hablar y medio año en silla de ruedas. Viajó a Chicago para realizar una rehabilitación intensiva, y regresó al Perú con la consigna de que la rehabilitación de ese tipo debería estar al alcance de todos, y, claro, democratizar el acceso a la rehabilitación neurológica en el Perú. Así nació Reaprende. “Nuestros pacientes reaprenden a caminar, a bañarse e incluso a hacer tareas más complicadas como cocinar”, dice Alberto. El programa incluye terapia física para recuperar movilidad, de lenguaje, cognitiva y ocupacional, para ganar autonomía en actividades cotidianas. “Hace poco incorporamos un psicólogo al tratamiento, porque la ayuda emocional es importante”, agrega. Reaprende ya lleva cerca de siete años devolviendo habilidades a la gente. Las terapias duran entre seis y ocho meses, y se puede atender a diez pacientes en simultáneo. Como caso de éxito, un paciente que fue parte del programa se casó y reconstruyó su vida. “La rehabilitación en nuestro caso nunca acaba”, señala Cohen, y menciona que lo que falta en la sociedad es también conciencia sobre los procesos de recuperación de pacientes como él. Hacia finales de 2025, ha apoyado a más de cincuenta beneficiarios, cifra que ha seguido creciendo.

Entre los profesionales de Reaprende figuran una tecnóloga médica, un neurorehabilitador y una fonoaudióloga.





Coqui Castillo lidera la marca que lleva su nombre, una propuesta que ha trascendido el delivery para convertirse en uno de los referentes de la cocina nikkei contemporánea.

COQUI CASTILLO

El chef que hizo de su nombre un sello de calidad

Lo que nació como una propuesta de sushi y cocina nikkei en formato delivery es hoy una marca en expansión. Seis años después, Coqui Castillo ha construido una comunidad fiel alrededor de una idea simple: que las mejores historias gastronómicas se construyen desde la confianza.

La historia de Coqui Castillo comenzó en plena pandemia, cuando el delivery pasó de ser una alternativa a convertirse en una necesidad. Lo hizo con una propuesta de sushi y cocina nikkei bajo su propio nombre, una decisión que terminaría definiendo la esencia de la marca.

“Poner mi nombre en la marca significa asumir la responsabilidad por cada pedido y asegurar que la experiencia refleje los estándares y valores que he construido a lo largo de mi carrera”, afirma.

Hoy, la apuesta ha crecido mucho más allá del delivery. Actualmente, cuenta con

cuatro dark kitchens operativas, presencia en el Boulevard de Asia y Punta Hermosa, una marca hermana en crecimiento y nuevos proyectos de expansión dentro y fuera de Lima.

EL INICIO: DELIVERY Y CALIDAD

Desde el comienzo, Coqui Castillo entendió que la rapidez del delivery debía ir de la mano con la calidad, especialmente a medida que la marca ganaba terreno. Mantener esa experiencia fue posible gracias a una apuesta constante por per-

feccionar procesos, estandarizar recetas y fortalecer a su equipo.

Cuando la pandemia llegó a su fin, la demanda continuó creciendo y la marca siguió sumando nuevos clientes. “En ese momento entendí que el verdadero reto ya no era validar el concepto, sino construir los procesos necesarios para llegar a más personas”, recuerda.

EL CRECIMIENTO

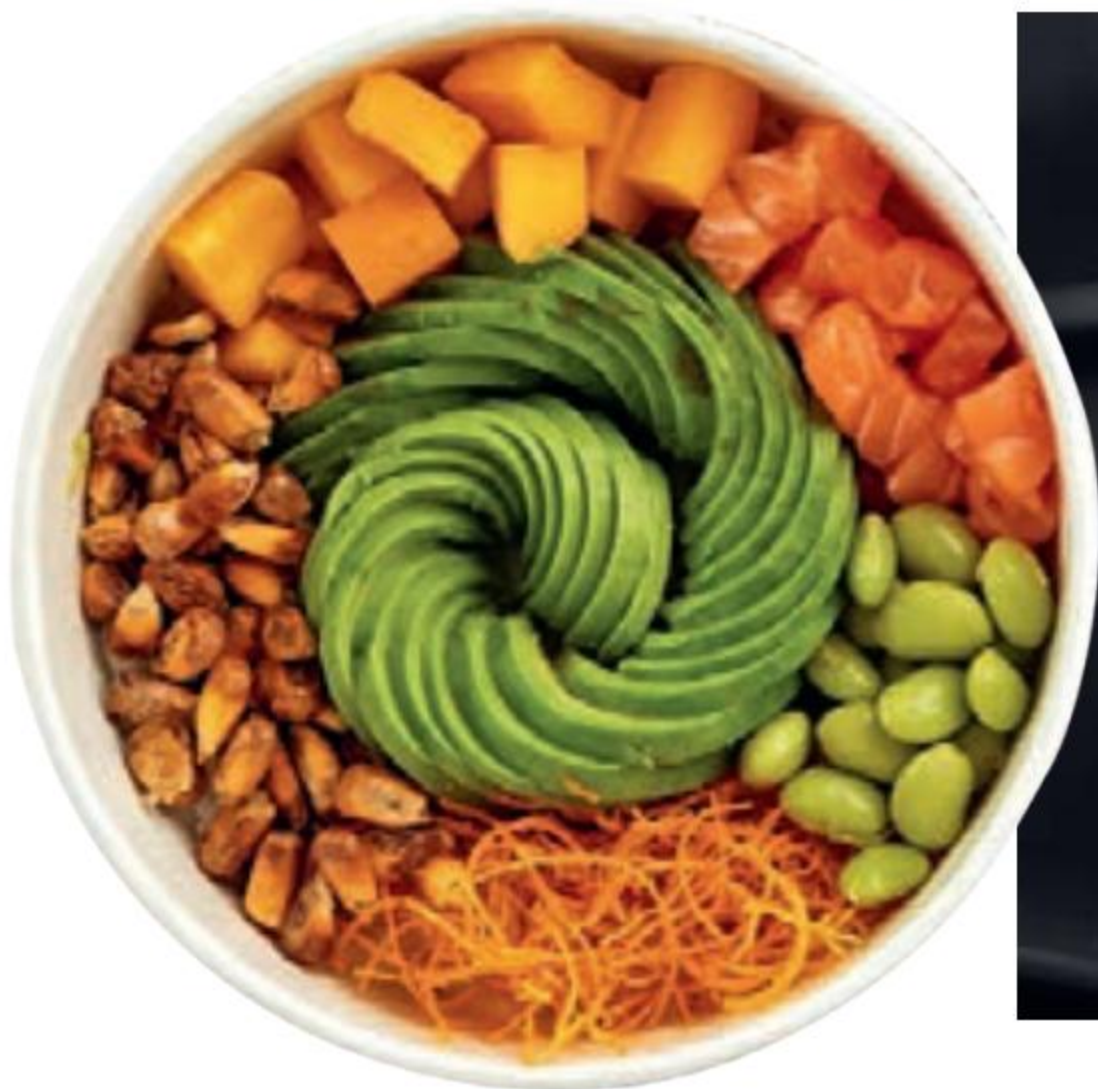
Con el tiempo, Coqui Castillo encontró nuevas formas de acercarse al público: desde la atención directa y el catering



Un equipo sólido y una misma visión han sido claves en el crecimiento de la marca.



Detrás de cada plato hay un trabajo constante por mantener los estándares que dieron origen a la marca.



Arma tu Bowl. Una propuesta de Black Poke by Coqui para crear tu propio bowl con inspiración nikkei.



Maki Parrillero.



Nigiri Rokoto.

“Las mejores historias gastronómicas se construyen desde la confianza”.

hasta los tradicionales barcos de sushi para eventos, un food truck y una propuesta estacional en Asia. Cada paso representó un desafío distinto, pero también una oportunidad para llevar la marca a nuevos espacios sin perder su esencia.

El crecimiento también abrió espacio para nuevas apuestas. Así nació Black Poke by Coqui, una marca especializada en poke bowls que hoy cuenta con casi dos años en el mercado y que amplía la propuesta gastronómica del grupo. Para Coqui, la diversificación llegó como una consecuencia natural del camino recorrido.

“El momento adecuado para diversificar es cuando sientes que tienes un respaldo como marca y encuentras mercados donde sabes que tu propuesta puede aportar un valor diferencial”, explica.

Esa conexión con el público también se refleja en la carta. Dentro de Coqui Castillo, creaciones como el Favorito de Coqui, el maki parrillero, el nigiri truffle, el maki kari, el parrillero y el Coqui Maki se han convertido en los favoritos

de quienes regresan una y otra vez. En Black Poke, los pokes y los cheese fingers han seguido un camino similar.

UNA COMUNIDAD QUE CRECE

Si algo acompañó el crecimiento de Coqui Castillo desde sus primeros años, fue el respaldo de una comunidad muy activa en redes sociales. TikTok, en particular, se convirtió en un aliado clave. Los videos virales y las recomendaciones espontáneas ayudaron a que la marca llegara a nuevas audiencias y encontrara una conexión genuina con miles de personas.

Hoy el desafío es mantener esa cercanía mientras el proyecto sigue creciendo, potenciar la figura de Coqui Castillo como chef y continuar expandiendo la marca sin perder aquello que la hizo destacar desde el inicio. “Seis años de crecimiento nos han dado la base; ahora el objetivo es seguir construyendo sin perder la identidad que nos trajo hasta aquí”, finaliza.



Maki Coqui.



Maki Shiro.

COQUI CASTILLO
NIKKEI HAVEN

972 778 869

@coqui.castillo
@blackpoke_bycoqui

@coqui.castillo



De izq. a der.: Alizon Garay, Daniela Pascual, Gloria Velásquez, Andrea Contreras, Wilmer Rondón, Kelin Amado, Elizmar Rodríguez, Fátima Pita y Mariangel Ramos, el equipo de Spot Salón.

SPOT SALÓN

Cuando la belleza se convierte en una experiencia de bienestar

Lo que comenzó como un salón de belleza ha evolucionado hacia un espacio donde el cuidado personal se entiende de forma integral. Con nuevas áreas especializadas, como faciales y head spa, Spot Salón apuesta por una experiencia que combina belleza y bienestar desde una mirada más consciente del autocuidado.

En un mundo donde el tiempo se ha convertido en uno de los mayores lujos, encontrar espacios dedicados al bienestar cobra un valor especial. Esa es la filosofía que ha guiado la evolución de Spot Salón.

Más que un salón de belleza tradicional, hoy se ha convertido en un lugar pensado para quienes buscan regalarse una pausa, desconectarse del ritmo cotidiano y vivir una experiencia de cuidado integral.

Esta nueva visión ha llevado a la marca a ampliar su propuesta. A sus servicios tradicionales de color y blonding, hair care, corte y styling, manicure, maquillaje y extensiones, se incorporan las áreas de

faciales y head spa, concebidas para acompañar una forma más integral y consciente de vivir el bienestar.

MÁS QUE BELLEZA: NUEVAS EXPERIENCIAS DE BIENESTAR

La incorporación del área de faciales marca una nueva etapa para Spot Salón. Más allá de los resultados estéticos, la propuesta busca acompañar el bienestar a largo plazo, ofreciendo tratamientos especializados para el cuidado de la piel en un espacio diseñado para brindar calma y comodidad.

A ello se suma el head spa, una tendencia internacional que combina cuidado capilar, limpieza profunda y masajes relajantes



Ambientes diseñados para transmitir armonía, comodidad y bienestar.



Color, blonding, hair care, corte, styling, maquillaje y manicure en una propuesta integral de belleza.



El head spa convierte el cuidado capilar en una experiencia de relajación y bienestar.

para convertir el ritual del cabello en una experiencia sensorial. El objetivo es que el bienestar se sienta tanto como se aprecia el resultado.

LA EXPERIENCIA QUE HACE VOLVER

En Spot Salón cada detalle importa. Desde los ambientes hasta la atención personalizada, todo ha sido pensado para transmitir armonía, confianza y comodidad. Más allá de los resultados, la marca entiende que la diferencia está en la experiencia humana: en escuchar las necesidades de cada persona, hacer que cada visita sea especial y construir relaciones basadas en la cercanía.

Esa filosofía explica por qué muchos clientes regresan una y otra vez. Más que un cambio de look o un tratamiento específico, encuentran un espacio donde se sienten bien atendidos. “Los resultados son



La atención personalizada es uno de los pilares que distinguen la experiencia Spot Salón.

importantes, pero la experiencia humana es la que genera vínculos duraderos. Cuando una persona sale sintiéndose renovada, relajada y feliz, y además se siente escuchada y valorada, la experiencia está completa”, señalan desde Spot Salón.

UNA VISIÓN QUE SIGUE EVOLUCIONANDO

En los últimos años, Spot Salón ha identificado una tendencia clara: las personas buscan una belleza más consciente, personalizada y ligada al bienestar. Ya no se trata de seguir modas pasajeras, sino de encontrar experiencias auténticas y sostenibles.

Con esa mirada, la marca continuará incorporando nuevas propuestas y elevando sus estándares de calidad. Pero su esencia permanecerá intacta: seguir creando un espacio donde la belleza, el bienestar y el tiempo dedicado a uno mismo convivan de manera natural.



Spot Salón reúne belleza y bienestar en una experiencia pensada para cada visita.



“El objetivo es que el bienestar se sienta tanto como se aprecia el resultado”.

Los tratamientos faciales de Spot Salón combinan tecnología y cuidado especializado para una piel saludable.



Salón de Belleza & Spa


Spotsalon.pe


Av. Conquistadores 470, San Isidro


907 322 723


@spot.salon


@spot.salon

La microbiota vaginal: el órgano invisible que está transformando la salud femenina

Reconocido internacionalmente por sus investigaciones en microbiota vaginal, el Dr. Cristian Hidalgo ha dedicado más de una década a estudiar cómo este ecosistema influye en la salud femenina. Hoy explica por qué su equilibrio puede ser clave para prevenir infecciones recurrentes, favorecer la fertilidad, mejorar el síndrome poliendocrino metabólico ovárico y recuperar el bienestar.



El doctor Cristian Hidalgo, líder de ILAGINE, es uno de los principales referentes latinoamericanos en microbiota vaginal y ginecología funcional.

El mundo está lleno de microorganismos. Habitan en el suelo, el aire y también en nuestro cuerpo. La vagina no es ajena a ello. A este ecosistema se le conoce como microbiota vaginal, un campo que el Dr. Cristian Hidalgo lleva más de una década estudiando y que lo ha convertido en uno de los principales referentes latinoamericanos en esta área.

“Cuando hablamos de microbiota vaginal, nos referimos a los microorganismos que viven de forma natural en la vagina y ayudan a protegerla. Cuando este equilibrio se altera, pueden aparecer infecciones, problemas de fertilidad y otras afecciones ginecológicas”, explica el ginecólogo y director del Instituto Latinoamericano de Ginecología Funcional, ILAGINE.

EL EQUILIBRIO QUE NECESITAMOS

Las infecciones vaginales y urinarias recurrentes suelen estar relacionadas con una alteración de la microbiota vaginal, aunque pocas mujeres lo saben. Por ello, muchas recurren una y otra vez a antibióticos o antimicóticos que alivian los síntomas de forma temporal, pero no evitan que el problema vuelva a aparecer.

La razón es que la salud vaginal no depende solo de eliminar el microorganismo que causa la infección, sino también de mantener el equilibrio de la microbiota. En condiciones normales, este ecosistema está dominado por *Lactobacillus*, bacterias beneficiosas que ayudan a proteger la vagina y mantener bajo control a microorganismos

potencialmente dañinos.

Sin embargo, factores como una alimentación inadecuada, el estrés crónico, el uso frecuente de antibióticos y algunos cambios hormonales pueden reducir su presencia y debilitar esta barrera natural de protección.

Otras señales de una microbiota alterada son: flujo vaginal persistente, picazón, ardor, dolor durante las relaciones sexuales y hasta dificultades para lograr un embarazo.

MUCHO MÁS QUE FERTILIDAD

En los últimos años, diversas investigaciones han relacionado las alteraciones de la microbiota con condiciones como la endometriosis, el síndrome poliendocrino metabólico ovárico (antes llamado síndrome



Los productos de ILAGINE para el cuidado de la microbiota vaginal están presentes en doce países.

“Comprender la microbiota vaginal está cambiando la forma de prevenir infecciones, abordar problemas de fertilidad y entender la salud femenina”.



En 2024, el doctor Cristian Hidalgo fue distinguido en Colombia por su aporte al desarrollo de la ginecología funcional.



ILAGINE aborda las alteraciones de la microbiota vaginal asociadas a infecciones recurrentes, problemas de fertilidad, entre otras afecciones.



Para el doctor Hidalgo, la nutrición y los probióticos son clave para restaurar el equilibrio de la microbiota vaginal.

de ovario poliquístico), infertilidad, abortos recurrentes y partos prematuros.

“Los Lactobacillus también están presentes en otras estructuras, como el endometrio, la vejiga, etc. Por ello, mantener una microbiota equilibrada es una de las áreas más prometedoras dentro de la ginecología moderna”, explica Hidalgo.

“Las mujeres con embarazos exitosos suelen tener más de estas bacterias protectoras que aquellas con pérdidas gestacionales o problemas para concebir”, añade el especialista.

UN ENFOQUE INTEGRAL PARA RECUPERAR EL EQUILIBRIO

Recuperar la microbiota vaginal implica favorecer el regreso de los Lactobacillus crispatus, las bacterias que protegen naturalmente la vagina. Por ello, en ILAGINE se trabaja desde una mirada integral, que considera factores como la alimentación, el estrés, la calidad del sueño, la salud emocional y otros hábitos cotidianos.

El tratamiento puede incluir estrategias nutricionales, probióticos específicos y la regulación del pH vaginal, clave para que las bacterias beneficiosas se desarrollen y mantengan en el tiempo.

“Cada paciente tiene una historia distinta. Por eso buscamos entender qué factores están afectando su microbiota y abordarlos de manera integral”, señala el especialista.

UN PROYECTO QUE HOY TRASCIENDE FRONTERAS

Actualmente, ILAGINE cuenta con sedes en Lima, Chiclayo, Trujillo y Huaraz, además de una línea de productos especializados

presente en doce países. Su trabajo incluye publicaciones científicas, congresos internacionales y programas de formación para profesionales de la salud.

En 2024, Hidalgo recibió en Colombia un reconocimiento internacional por su contribución al desarrollo de la ginecología funcional y al estudio de la microbiota vaginal, campo en el que hoy es uno de los principales referentes de la región.

“Más allá de cualquier reconocimiento, lo más valioso es que cada vez más mujeres tienen acceso a información que les permite comprender mejor su salud y encontrar respuestas a problemas que durante años parecían no tener solución”, concluye Hidalgo.



Dr. Cristian Hidalgo Pajuelo
Director del Instituto Latinoamericano de Ginecología Funcional (ILAGINE)

- @drcristianhidalgo
- medicoginecologoooficial
- @ilagine.pe
- @ilagine.pe
- borivagplusoficial
- +51 984 401 997

ENTRETENIMIENTO Y LA MEJOR INFORMACIÓN



¡AMOR Y FUEGO!
CON RODRIGO GONZÁLEZ
Y GIGI MITRE

2:30 pm
Lunes a viernes



BETO A SABER
CON BETO ORTIZ

8:55 pm
Lunes a viernes



AHORA Y EN LA HORA
CON CHRISTIAN HUDTWALCKER

10:00 pm
Lunes a viernes



HABLA CHINO!
con Aldo Miyashiro

11:00 pm
Lunes a viernes



CONTRA CORRIENTE
CON AUGUSTO THORNDIKE

7:55 pm
Lunes a viernes



willax
NOTICIAS CENTRAL

7:00 pm
Lunes a viernes



UN DÍA EN EL MALL

4:55 pm
Lunes a viernes



ENTRO METIDOS Magazine

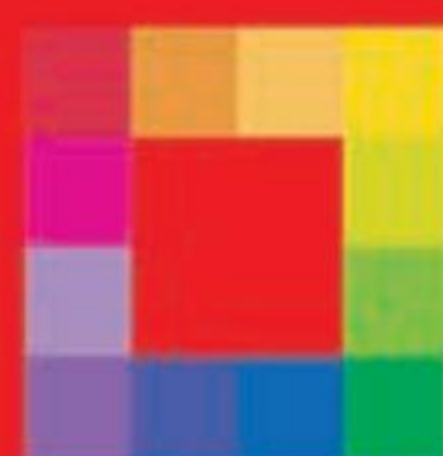
9:55 am
Lunes a viernes



willax
NOTICIAS MEDIODÍA

11:25 am
Lunes a viernes

Encuétranos en:					
SEÑAL ABIERTA TDT	Claro TV	Movistar TV	DirecTV	BEST CABLE	Win TV
1	12 512 HD	12 712 HD	1191 HD	8	1



willax

Detrás: Daniel Griffiths, Natalia Nusser, Susana del Risco, Patricia Barrenechea, Sebastián Debernardi y Lara Llosa. Delante: Juan Luis Gudolle, Daniela Delgado, Claudio Del Castillo, Marta Madueño y Savitza García.



Javier Espinosa, Daniela Delgado, Beatriz Salas y Claudio Del Castillo.



Guillermo van Oordt, Raffaella Ravettino, Jaime Tagle, José Ignacio de Romaña y Luis Pedraza.



BRENER ESTATE

Redefine la categoría de lujo inmobiliario en Lima Prime

Brener Estate inicia operaciones en el mercado peruano con una propuesta que integra asesoría inmobiliaria y una red de aliados de alta gama.

La firma premium de bienes raíces Brener Estate nace con la visión de transformar cada operación inmobiliaria en una experiencia integral, sofisticada y libre de complejidades. Buscan ir más allá de la compra y venta de propiedad, acompañando al cliente en cada etapa de su proyecto patrimonial.

Su lanzamiento oficial se celebró frente al Golf de La Planicie, donde se reunieron destacados representantes del sector empresarial, inmobiliario y social. Con una propuesta gastronómica a cargo del reconocido chef James Berckemeyer, la charla se ancló en cómo Brener asesora, protege, diseña y construye activos inmobiliarios

¿QUÉ MÁS HACE BRENER ESTATE?

Son los pioneros en Latinoamérica en integrar la asesoría de inversión. Junto a aliados estratégicos de primer nivel como Mercedes-Benz y MAPFRE, los clientes acceden a servicios complementarios que abarcan desde seguros y protección patrimonial hasta diseño de interiores, arte, mobiliario y otras experiencias memorables que solo las familias Brener descubrirán.

Una de estas experiencias únicas, por ejemplo, es conectar a sus clientes con destinos globales emblemáticos como Miami, Panamá, Madrid, entre otros. Su filosofía se sustenta en la confianza, innovación y atención personalizada.



Ricardo da Costa Camelo, Mateo Salinas y Rafael Franco.



Claudia Zorrilla, Sandra Delgado, Úrsula Bustíos y Mónica Salazar.

Sus fundadores son Daniela Delgado y Claudio Del Castillo, quienes cuentan con una sólida trayectoria en compañías trasnacionales dentro de industrias altamente competitivas y dinámicas como retail, consumo masivo y, por supuesto, el mercado inmobiliario. Esta experiencia ha dado forma a un modelo disruptivo que incorpora metodologías centradas en el cliente, altos estándares de servicio, asesoría de primer nivel, eficiencia operativa y una profunda comprensión del comportamiento del consumidor, elementos que hoy marcan una diferencia tangible en el mercado de propiedades de lujo.

BE
BRENER
— ESTATE —

 www.brenerestate.com

 966 342 558 / 998 323 910

 comercial@brenerestate.com

 @brenerestate



Gustavo Freund
y Carles Puyol.

SCOTIABANK SORPRENDIÓ UNA VEZ MÁS A SUS CLIENTES

Los clientes de Singular by Scotiabank vivieron una nueva edición de Luxury Wine Experience 2026, una experiencia exclusiva que reunió una destacada selección de los mejores vinos del mundo. Durante el evento, los asistentes accedieron a promociones especiales, premios y beneficios exclusivos al realizar sus consumos con sus Tarjetas de Crédito Scotiabank. La gran sorpresa fue la participación de Carles Puyol, leyenda del FC Barcelona, quien hizo de esta experiencia un momento aún más memorable para los invitados. De esta manera, Scotiabank reafirma su compromiso de ofrecer experiencias únicas y diferenciales a sus clientes, demostrando que con Scotiabank tienes más de lo que crees.



Ricardo Temoche
y Giselle Eyzaguirre.



Gisela Woyke y
Patricia Andújar .



Sandra Mavila y
Fernando Nakalla.



Alejandro Paz, Micaela
Buraschi y Jennifer Cottle.



Fabiola Faroun y Sergio Torres.



Krishtian Román y
Verónica Castañeda.



Franco Castellano, Melissa de
las Casas y Carla Temoche.



Roberto Voyle, Iván Goicochea y Enrique Whiking.



Cristi Rojas, Mercedes Castro y Patricia Revoredo.



Rodrigo, de Rod. Vinyl, y Stefano Ayubu.



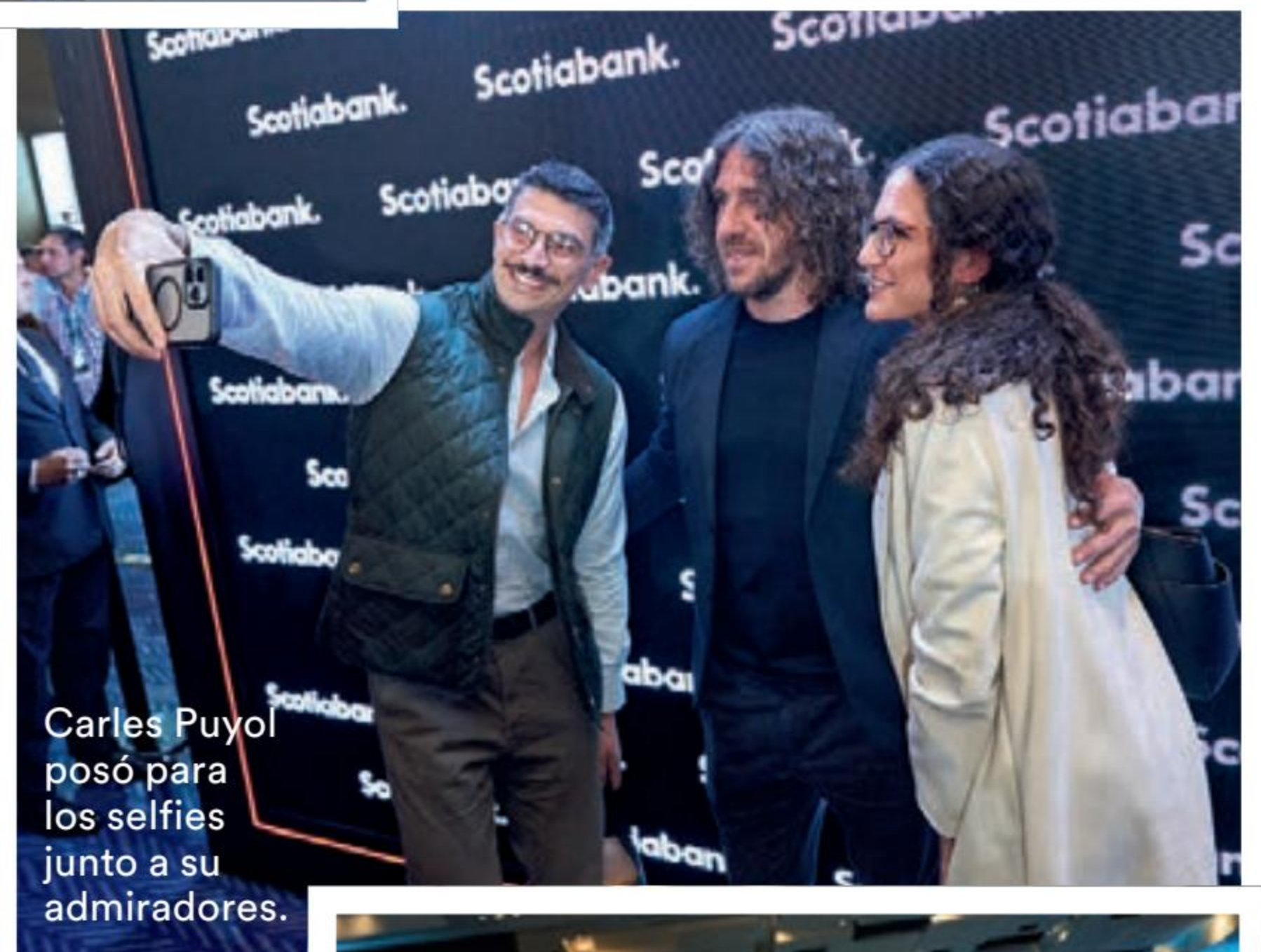
José Manuel Vega y Sunally Huamán.



Jorge Ramírez y Giuliana Bardelli.



José Peláez y Alejandra de la Flor.



Carles Puyol posó para los selfies junto a su admiradores.



Gustavo Guzmán Barrón, Ana Sofía López, Macarena Camino, César Hammerschmidt, Fernando Goldstein y Mariana Rojas.



Brunella Rodríguez y Óscar Arévalo.



Martín Ortiz, María Fernanda Binasco, Pablo Seminario, Milagros Ramírez, Erika Bustillos y Johan Torres.

15 AÑOS DE GRUPO CARAL

Grupo Caral celebró un aniversario más de trayectoria reafirmando su compromiso con el acceso a la primera vivienda y destacando su expansión internacional. Durante un evento realizado en Los Inkas Golf Club, la inmobiliaria resaltó los avances de su campaña “Soñando Juntos”, en la cual acompañan a sus clientes a cumplir el sueño del hogar propio. Además, recordó que desde 2022 opera en Uruguay y Ecuador, y que tienen en su haber 3500 viviendas, 20 proyectos entregados y 7 en desarrollo, consolidando así su presencia en el mercado sudamericano y fortaleciendo su propuesta de valor regional.



Javier Vildosola, Denise Gonzales-Vigil y Guillermo Knell.



Vanessa Martínez, Robert Bazán y Francesco Cúneo.



El espectáculo de drones sorprendió a los asistentes con una proyección aérea del logotipo de la empresa.



Rossmly Alarcón, Nathaly Pinedo, Alexis Negroni, Erika Bustillos y Eduardo González-Prada.



Martín Ortiz, Carlos Maguiña, Juan José Zevallos y Jorge Navea.



Pablo Seminario habló sobre la confianza ganada por Grupo Caral con sus clientes.



En la proyección del video institucional se resaltó que Grupo Caral construye los sueños de las familias peruanas.



Carlos Celi, Víctor Relayze, Johan Torres y Javier de Souza Ferreira.



Jaime Atún y Fortune Levy.



Ana Cecilia Gálvez, Pablo Seminario y Álvaro Beckdorf.



Alonso Solís, Marisol Rubio y Orlando Marchesi.



Johan Torres, Ramón Chehade, Pedro Arbulú y María Fernanda Binasco.



La música en vivo estuvo a cargo de un dueto de jazz.



Los drones formaron el nombre del Grupo Caral.



Pablo Seminario, Tatiana Martínez, Erika Bustillos y Óscar Meza.



Janio Morais, Luis Gómez-Sánchez, Pedro Fishman y Antun Ucovich.



Los invitados disfrutaron del show de drones.



Athanasios Kafkalidis, Renate Kobler, embajadora de Austria; e Iván Kuriakov.



Hughes de Chavagnac, Rosario Mendivil y Juan Alberto Mata.

DESPEDIDA ATHANASIOS & IVÁN

Para despedir a Athanasios Kafkalidis, quien estuvo en nuestro país como cónsul de Grecia y supo ganarse el cariño de todos los que lo conocieron; e Iván Kuriakov, quien como director de orquesta y excelente pianista colaboró para hacer posible la llegada de importantes artistas a nuestro país y publicó columnas de música en Revista COSAS; la embajadora Renate Koble –gran amiga de ambos– les organizó una fiesta de despedida en la residencia de Austria, en donde se les deseó lo mejor en París, su nuevo destino.



Carlos Ciurlizza, Olga de Collas y Santiago Collas.



Manuel de la Flor, Iván Kuriakov y Pablo Macalupú.



Athanasios Kafkalidis, Kitty Mulder, Iván Kuriakov, Rosario Mendivil y Yamile Jasauí.



Amigos despiden a Athanasios e Iván con emocionado brindis, deseándoles todo lo mejor en su nuevo destino.



Jan Mulder, Renate Kobler y Athanasios Kafkalidis.



Isabel Blondet, Juan Alberto Mata y Álvaro Collas.



Iván Kuriakov, Fernando Palazuelo, Micaela Belmont de Palazuelo y Athanasios Kafkalidis.



Mauricio Lastarria, Giselle Lafosse, Patricia Galliani, Sergio Dávila, Jackie Lafosse, Karem Füller y Rafael Herrera.



Modelo posa junto al Kia Tasman.

SERGIO DÁVILA Y KIA PERÚ PRESENTAN RAINY SAND SHOW

La Bahía de Paracas fue el escenario de Rainy Sand Show, una experiencia inmersiva impulsada por Kia Perú, Core Capital Group y el reconocido diseñador peruano Sergio Dávila, referente de la moda con trayectoria nacional e internacional. Este desfile marcó la antesala de su participación en el calendario oficial de Milano Fashion Week Spring 2026. La propuesta reafirmó el compromiso de las marcas con el impulso de las industrias creativas y la proyección global de la moda peruana. El evento congregó a líderes de opinión, prensa especializada y referentes del sector.



El diseñador Sergio Dávila, escoltado por sus modelos en la Bahía de Paracas.



Giselle Lafosse, Flavia Denegri, Aldo Valer, Andrea Denegri, Miguel Manrique y Jackie Lafosse.



Modelo viste un top tejido en tono rojo jaspeado y una falda blanca de textura tridimensional.



Las prendas auspiciadas por Kia exploran el contraste entre la artesanía textil y el paisaje costero.



Camila Olarte, Iván Vivas y Adriana Martín.



Álvaro Armenta, Diego Almeyda, Catalina Villarreal y Antonio Escorcia.



Pasarela del Rainy Sand Show.



Grupo de modelos que fueron parte del desfile junto a panel de Kia.



Jesús Molina, Angélica Pérez, Stephany de Arévalo, Marcos Llunas y Marialessandra Schaffer.



Vittorio y Nazarena García Rada.



Stane Arévalo, Stephany Arévalo de Molina y Katherine Arévalo.

CELEBRACIÓN COMO EN LA BELLE ÉPOQUE

Una sorpresa inolvidable marcó la noche: Jesús Molina celebró a lo grande el cumpleaños de su esposa, Stephany Arévalo, con una elegante fiesta estilo “El gran Gatsby” en su residencia de Casuarinas. La fiesta contó con la orquesta de Fallo Muñoz y la sorpresa especial fue la presencia del cantante Marcos Llunas, creando un ambiente único y memorable.

Fotos: Víctor Ruiz



Stephany Arévalo de Molina.



Roger Villalta y Juan Carlos Echeandía.



Carlos Alva y Astrid Terkes.



Marialessandra Schaffer, Rubén Espinoza, Óscar Lorenzo y Angélica Pérez.



Judith Távara, Mirta Mondragón, Alejandro Muñante, Vidal Guamán y Jesús Molina.



Thalía Alva y Konnie Vidaurre.



Andrea Meza y Eder Sucil.



Dayanna Sisniegas, Eva Muñoz y María Claudia de Ita.



Arianna Gaita y Carlos López.



Gloria Geneli, Stephany Molina, Claudia Morales, Jaquelin Solís, Luz Chaupis y Pía Bohme.



Julio Cabrera y Vanessa Palacios.



Lorena Federici y Juan José Chong.



Gonzalo Choucino y Fátima de Choucino.



Rosina Solari y Karen Paredes.



Juan Carlos Echeandía y Carla Espinoza.



Cientes, partners
y amigos fueron
parte de la
experiencia.

ALAC OOHPERÚ PRESENTA
PERÚ POSITIVO

Alac OohPerú reunió a clientes y aliados en una experiencia especial para dar vida a la sexta edición de Perú Positivo. En el Museo Amano, los asistentes recorrieron la historia del Perú y participaron en una intervención artística junto a Ana de Orbegoso, creando Neo Huacos inspirados en aquello que más valoran de nuestro país. Estas obras serán exhibidas durante todo julio en las pantallas digitales de la ciudad, llevando un mensaje de identidad, orgullo y optimismo a miles de peruanos.



Francisco Leo y Ana
de Orbegoso.



Estela Guiulfo, Enrique Rodríguez y
Ana María Germán Cockburn.



Perú Positivo busca
conectar con nuestras raíces
a través de los huacos.



Emilio Jaimes, Maggie Sueldo,
Lilian Cárdenas, Harold
Montenegro, Mijail Núñez y
Brenda Campos.



Rocío Calderón, Ana María
Germán y Lucía Corso.



Ana de Orbegoso y
Valeria Rodríguez.



El Neo Huaco de
Orbegoso es una
deconstrucción de la
figura mochica.



Juan Carlos Alfaro, Ana de Orbegoso y Ana María Germán.



Maggie Sueldo, Ana María Germán, Katia Prieto, Jhossyn Landa, Alexandra Fairlie, Harold Montenegro y Mijail Núñez.



Los participantes también dejaron mensajes.



Marcia Ballarta y Gustavo Zapata.



Ana María Germán y Alexandra Bonnemaison.



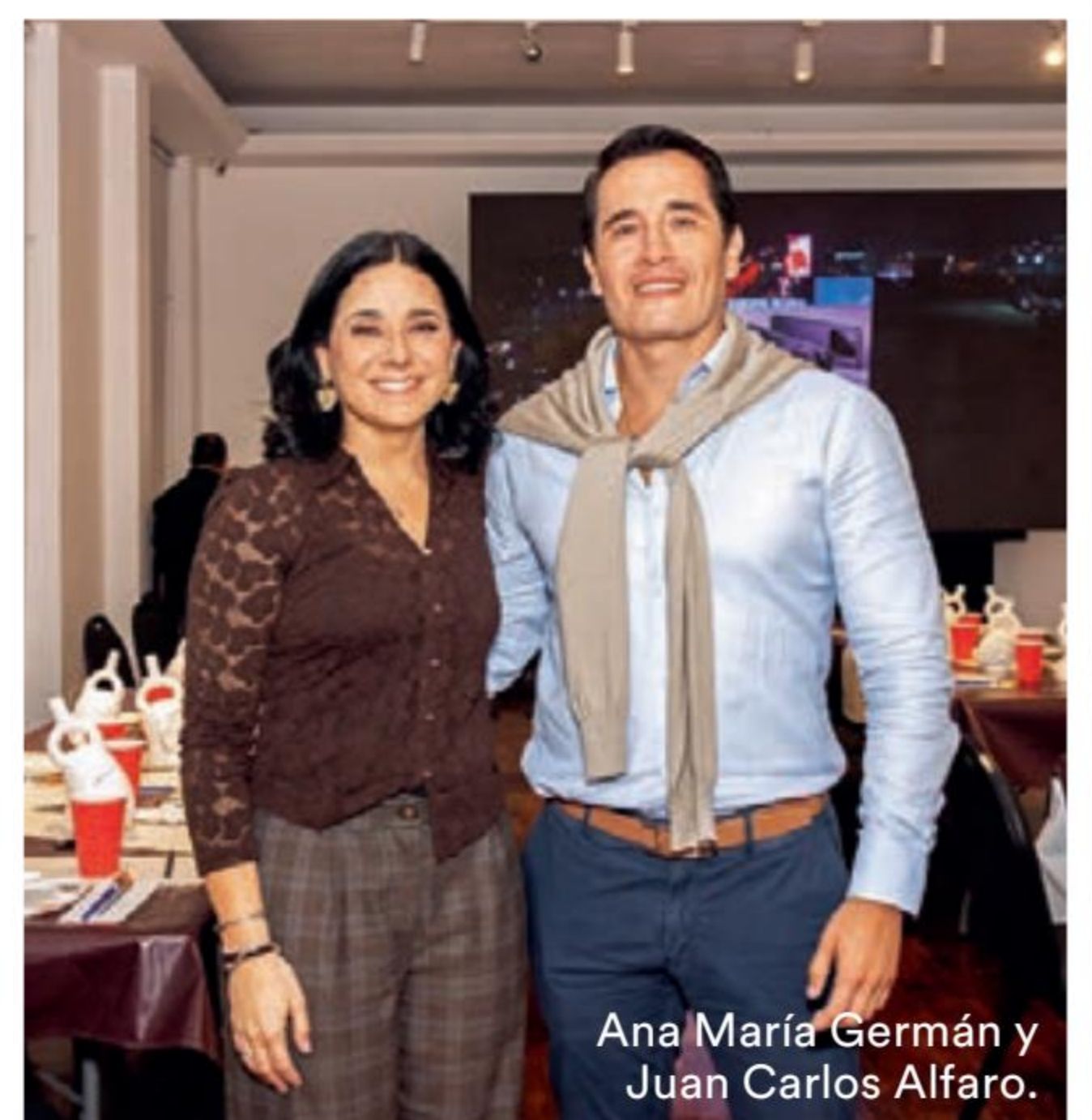
La artista visual Ana de Orbegoso dando pautas en la intervención.



Ana de Orbegoso habló sobre cómo incorporar objetos históricos a la vida contemporánea.



Participantes de Perú Positivo junto a Ana de Orbegoso.



Ana María Germán y Juan Carlos Alfaro.



Fernando Ureta Vicuña, Gerente País de Cencosud en Perú.

Conectando Cencosud

En Cencosud saben que para lograr una experiencia extraordinaria es necesario contar con aliados que les permitan alcanzar este propósito. Por eso llevaron a cabo Conectando, un evento donde reunieron a sus proveedores estratégicos para compartir visión, fortalecer alianzas y construir juntos el futuro del retail.



Ana Wills; Christian Daghelinckx, Director General para LATAM, y Jenifer Vanegas, Directora de Comunicaciones para LATAM.

Se inaugura “Poolbar by Handshake”, de nhow Lima

Se trata de una nueva propuesta de coctelería de clase mundial del hotel, desarrollada en alianza con Handshake Speakeasy, reconocido como el bar número 1 de América según The World’s 50 Best Bars. Ubicado en el rooftop del hotel, el espacio combina mixología de vanguardia, gastronomía, música y diseño.



Hubo música en vivo y coctelería de autor.

Cientes Black de Mastercard disfrutan la Champions

Como patrocinador oficial de la UEFA Champions League, Mastercard reunió a sus clientes Black para disfrutar de la final entre PSG y Arsenal en pantalla gigante. La iniciativa forma parte de Priceless, la plataforma global de experiencias de Mastercard.



MANGO es una marca exclusiva de Falabella.

Hailey Bieber, ícono de MANGO

La campaña “Craft Your Own Story” nos invita a sumergirnos en Los Ángeles, y la colección transmite la esencia del armario de Hailey Bieber: microshorts, crop tops esculpidos, chaquetas oversize y vestidos mini desenfadados.



Cerveza ganó oro en Monde Selection.

Cusqueña Dorada y su maestría cervecera

Bajo el concepto “El oro inca que brilla en el mundo”, Cusqueña Dorada, la cerveza premium peruana elaborada con 100% malta, se inspira en el significado del oro en el Perú ancestral: su valor no se medía por su peso, sino por su capacidad de brillar. El fulgor de Cusqueña Dorada es tácito, pues ha sido premiada con la medalla de oro en Monde Selection, uno de los certámenes internacionales más prestigiosos en calidad.



José L. Prado, Director Premio Taiichi Ohno 2025, Instituto de Investigación Ohno Perú - República Dominicana.

Reconocimiento Taiichi Ohno 2025

Por segundo año consecutivo, Perú acogió la ceremonia del Reconocimiento Taiichi Ohno a la Excelencia Metodológica, consolidándose como un espacio de referencia para la excelencia operacional en Latinoamérica. El evento reunió a empresarios, directivos, académicos y especialistas de diversos países.



Charlie Guo, LATAM Manager de Xiaomi; Karen Paz Soldán, Xiaomi Store Retail Manager; Benny Wang, Xiaomi New Retail Associate Director.

Xiaomi inaugura cinco nuevas tiendas en Perú

Como parte de este despliegue, la marca inaugura una renovada Xiaomi Store en Larcomar, bajo el modelo de tienda propia. A esta apertura se suman nuevos puntos de venta en Minka, Plaza Lima Sur, La Rambla Breña y La Rambla San Borja.



Ubicada en calle Manuel del Pino 684, Lima.

La Brasa Experiencia

Es un restaurante que busca rendir homenaje al pollo a la brasa, uno de los platos más representativos del Perú. Su propuesta incorpora sabores, insumos y guarniciones de la costa, sierra y selva; y demuestra que el plato puede vivirse con elegancia, detalle y romanticismo. Conoce más: @labrasaexperiencia

El radar de la movida de Lima y el mundo

ESCENA

Este mes



ESCENA EN LIMA

Asistimos a lo más exquisito de la movida en Lima, desde inauguraciones, exposiciones y presentaciones literarias hasta desfiles y cumpleaños.

Pág. 114

SIN PREJUICIOS: JOAQUÍN LIÉBANA

El artista reflexiona sobre el lugar reducido que ocupa la escultura en el Perú.

Pág. 128

COSAS NOW: BELÉN DE OSMA Y LUCÍA GALLESE DE OSMA

Nos acompañan en la renovada Quinta Heeren para hablar sobre el vínculo que las une.

Pág. 123

LOS POSTRES OLVIDADOS

La ruta de Luis Martín Alzamora recorre las dulcerías de barrio que rescatan las recetas peruanas más antiguas.

Pág. 116

Paloma Santa Cruz, en el Club Hípico Peruano.

Revistas.PeruRadio.net.pe



DETRÁS: KATHY GRIMBERG, JACK COHEN, RAÚL CABREJOS Y JOANNA GÁLVEZ. DELANTE: WENDY WHITE Y RENZO PITTALUGA, EN GALERÍA RENZO PITTALUGA.



ALFREDO BARREDA, EN EL ICPNA.



CLIFFORD DAY, MARIANA BERNAL Y MALENA BARREDA, EN EL ICPNA.



ANA MARÍA DE BRACAMONTE Y AUGUSTO URMENETA, EN EL MALI.



ROBERTO MARTÍNEZ, EN SÁTIRO.

niciamos nuestro recorrido en el recién inaugurado restaurante Sático, donde Francisca Aronsson celebró sus 20 años. Seguimos en el MALI, con su gran exposición dedicada a la artista Julia Codesido. Continuamos en Galería Forum, donde se presentó la primera muestra centrada en pintura de Joaquín Liébana. Luego, visitamos el ICPNA Miraflores para asistir a la presentación de “Crepúsculo incaico”, la novela histórica de Alfredo Barreda, y nos trasladamos al showroom Lo que hallamos, de Santiago Roose y Augusta Pastor, en Barranco. Continuamos en Galería Vesper Tzu, para ver “Marea Lunar”, la nueva colección de joyería de Inés Wiese. Además, cubrimos la inauguración de “Sunrise Blur”, la exposición de Wendy White en la galería Renzo Pittaluga. Y cerramos en la pasarela de Vagrant, que celebró los 90 años del Club Hípico Peruano.

Editor de Escena en Lima: Lalo Rondón
Equipo gráfico: Víctor Ruiz, Fabiana Silva.



SHARON LERNER, EN EL MALI.



LUISI LLOSA Y CLAUDIA PAREJA, EN GALERÍA VESPER TZU.



RAFO IPARRAGUIRRE, RAFAELA MAGGIOLO Y DIEGO DE ALMENARA, EN LO QUE HALLAMOS.



JOAQUÍN LIÉBANA, EN GALERÍA FORUM.



ALONSO VALDEZ Y GIANCARLO VASSALLO, EN EL CLUB HÍPICO PERUANO.



FRANCISCA ARONSSON Y ALE FULLER, EN SÁTIRO.



JOANNA GÁLVEZ, EN LA INAUGURACIÓN DE GALERÍA RENZO PITTALUGA.



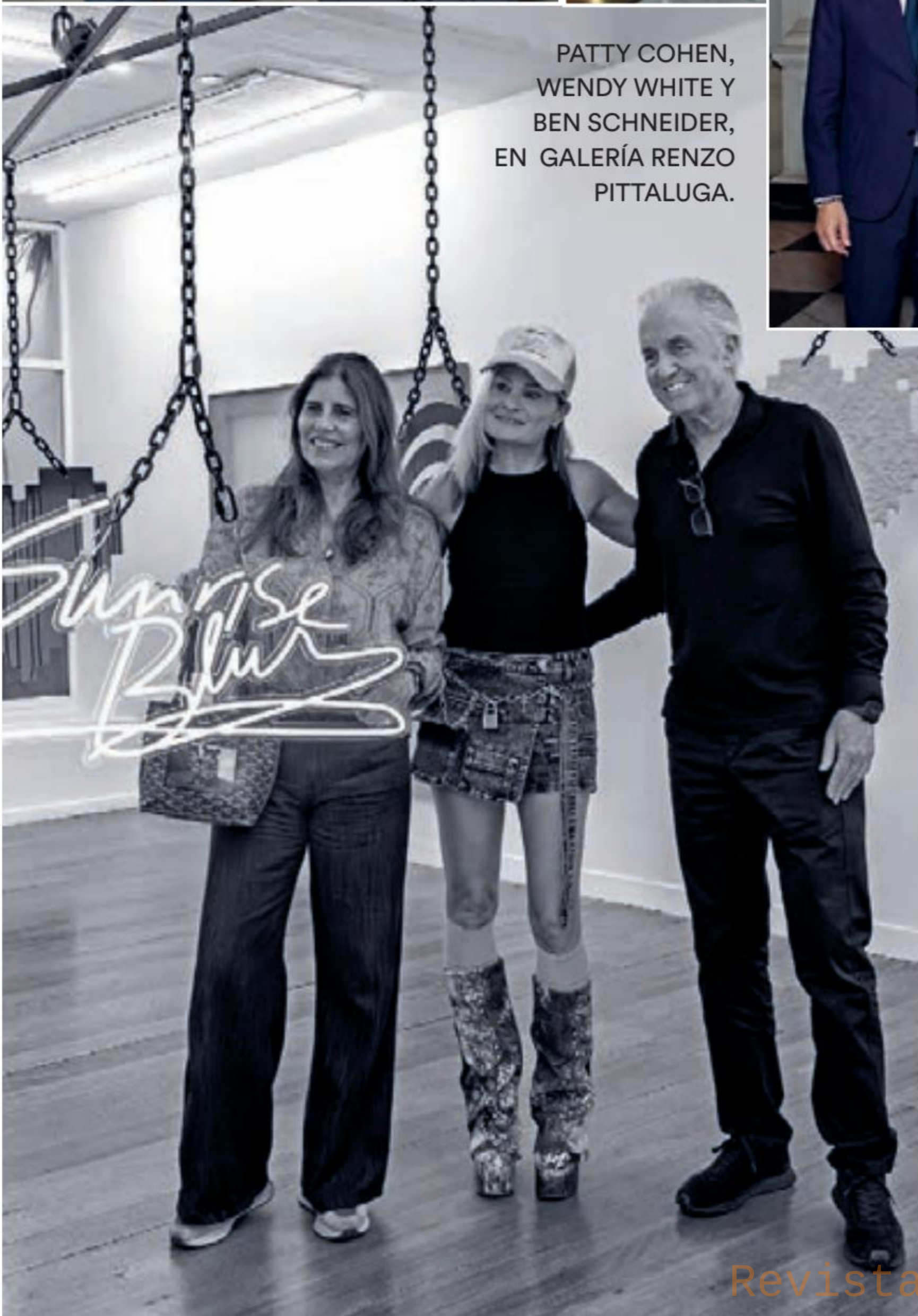
MAGALY MEDINA, KONNIE VIDAURRE Y SHEYLA ROJAS, EN SÁTIRO.



ALBERTO SERVAT Y MARTHA ZEGARRA, EN EL ICPNA.



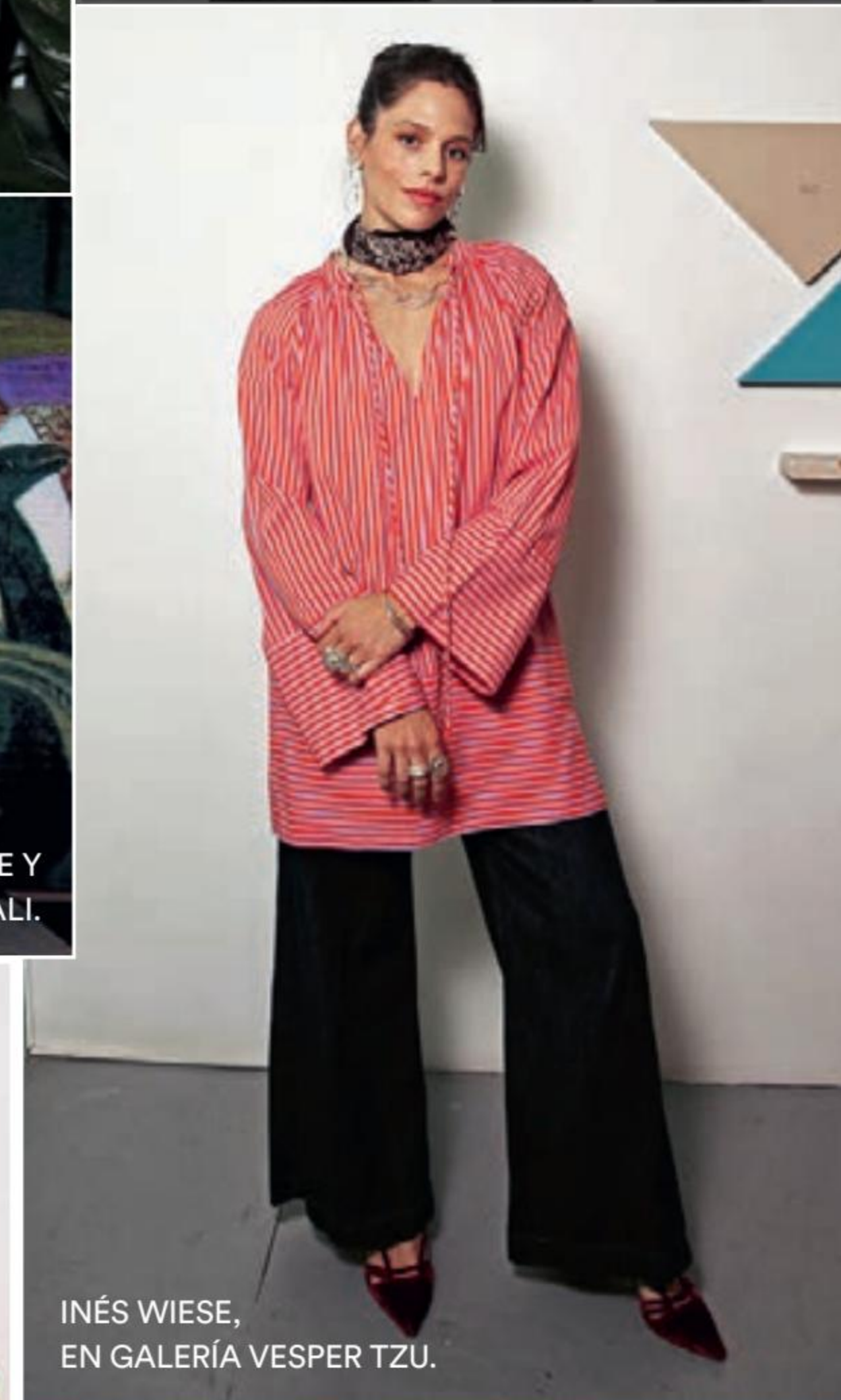
MILI OCAMPO Y DAVID HABIBZADEH, EN GALERÍA FORUM.



PATTY COHEN, WENDY WHITE Y BEN SCHNEIDER, EN GALERÍA RENZO PITTALUGA.



ALBERTO REBAZA, SHARON LERNER, JULIO DEL VALLE Y AUGUSTO URMENETA, EN EL MALI.



INÉS WIESE, EN GALERÍA VESPER TZU.



ISABELLA IBÁÑEZ Y LUCÍA GALLESE, EN GALERÍA VESPER TZU.



SANTIAGO ROOSE Y CASANDRA TOLA, EN LO QUE HALLAMOS.



Los postres olvidados

El Perú brilla en la alta cocina mundial, pero sus postres más emblemáticos resisten ocultos en vitrinas de barrio, locales silenciosos y recetas tradicionales que ya casi ni se enseñan.

La dulcería peruana viene de los conventos coloniales donde las monjas inventaban, de los pregoneros que recorrían Lima anunciando sus delicias a voz viva, de las cocinas afro que transformaron el pan duro en ranfañote y la harina de maíz en sanguito. Es una repostería que no nació en las mesas más acomodadas, sino en la calle y quizá también en los mercados. De repente por eso nunca terminó de entrar a los restaurantes y sobrevivió donde siempre estuvo: en el barrio.

Lima tiene sus guardianes de nuestro patrimonio dulce. Los de siempre: dulcerías de barrio que nunca pararon, que llevan décadas heredando las mismas recetas, ofreciéndolos sobre la misma vitrina y sostenidas por la fidelidad de sus vecinos. Los nuevos rescatistas: una joven generación de pasteleros que buscan lo que casi se perdió, viajan para aprender recetas olvidadas y las traen de vuelta. Y luego los especialistas: los que tomaron un postre y lo convirtieron en un universo propio.

PREGÓN DE LAS ONCE – BARRANCO

Felipe Garzón y Michelle Gamardo llevan años trabajando, investigando y disfrutando postres tradicionales de diferentes regiones del país, explorando ingredientes, técnicas y costumbres. Lo que construyeron en Pregón de las Once es un taller en una calle poco transitada de Barranco, que llama la atención por su fachada amarilla y una barra pequeña afuera para quien no aguante las ganas hasta llegar a casa.

Lo que hacen Felipe y Michelle es reinterpretar con respeto y con técnica. Su ranfañote se prepara con pan tostado en mantequilla, nueces, miel de chancaca y quesos artesanales peruanos en la base. Su tarta picarona lleva cremoso de zapallo con camote, bizcocho de anís y ajonjolí, compota de membrillo y miel de picarón. Su cake de frejol colado se sirve bañado en chocolate. El maicillo está elaborado con maíz Paru Sara, una variedad ancestral poco conocida, relleno con manjar blanco. Y el combinado de arroz con leche y mazamorra morada aparece aquí convertido en batido, fresco, bebible, sorprendente. En Piura, una señora les enseñó en el camino la preparación del chumbeque y del champú de mote y piña. Redescubrieron ingredientes como el pushgay, una baya silvestre parecida al sauco, y quesos de Cajamarca. Pregón de las Once es el proyecto más curioso y ambicioso de esta lista: no preserva el postre peruano, lo trae a conversar con el presente, lo que puede hacerlo más atractivo a las nuevas generaciones. Y algo muy especial es que Felipe es colombiano y Michelle venezolana. Dos extranjeros que se enamoraron de las tradiciones peruanas.



La tarta picarona del Pregón de las Once.



Deliciosos prestiños huanuqueños de Fausta Pastelería.



Tradicional limón relleno confitado de Sra. Buendía.



Bavarois de guindones de Dulcería Rosita.



El dulce limeño más antiguo: ranfañote, de Dulcería Santa Rosa.



Albaricocada de Maga Mis Suspiros.

“Lima cuenta con guardianes del patrimonio dulce: las dulcerías de barrio y una nueva generación de pasteleros”.

DULCERÍA SANTA ROSA – MAGDALENA

En 1968, en el jirón Leoncio Prado de Magdalena, doña Rosa Luna abrió lo que hoy es una de las dulcerías más antiguas de Lima en funciones continuas. Más de treinta postres en vitrina, todos hechos a mano, todos con receta que ya va por la cuarta generación. Aquí se puede encontrar de todo: arroz con leche, mazamorra de chancaca, ranfañote, dulce de membrillo, dulce de camote, sanguito de pasas, pastel de acelga, flan de lúcuma, tres leches y leche asada, entre otros. La señora Celestina, figura entrañable del local, recomienda probar de todo, porque hay para distintos gustos y para distintas memorias. Santa Rosa es uno de esos lugares donde uno llega a comprar un postre y termina entendiendo de dónde viene todo esto. La vitrina es un mapa de la Lima que fue.

FAUSTA PASTELERÍA – LINCE

Mila Huamán nombró su pastelería en homenaje a su bisabuela Fausta, que se levantaba todas las madrugadas para preparar su masa de prestiños de yemas, aguardiente y azúcar, y que luego salía a venderlas en la Carretera Central. Ese origen nos dice todo: no es una pastelería que rescata recetas muertas, sino una que nunca dejó de tenerlas vivas. Bajo la dirección de Mila, se especializó en técnicas artesanales que se perdieron con el paso de los años. Postres como el alfajor con manjar de olla, el suspiro a la limeña, el turrón de Doña Pepa y el combinado de mazamorra con arroz con leche. Pero lo que distingue a Fausta de todas las demás es su vocación geográfica: la carta incluye prestiños huanuqueños, guargüeros moqueguanos y limones de convento, rellenos de manjar blanco de olla y que se llaman así porque existen registros del convento limeño del siglo XVII. Si Santa Rosa es la memoria de Lima, Fausta lo es del Perú entero.

DULCERÍA ROSITA – PUEBLO LIBRE

Más discreta que Santa Rosa, pero igual de auténtica. Funciona desde 1976 en Pueblo Libre, con las mismas recetas y sin ningún apuro por modernizarse. La mazamorra morada, el arroz con leche y el champús se preparan frescos a partir del mediodía, con calma. Cinthia Aldana tiene una sola regla: nada de químicos, nada de conservantes. El resultado es exactamente lo que uno esperaría de alguien que lleva casi cincuenta años haciendo lo mismo muy bien:

un postre que sabe a postre, no a su versión industrial. Un secreto es hacer stocks limitados todos los días, para evitar caer en la calidad. Las humitas son de lo más pedido, y es una receta que varios han tratado de copiar sin suerte.

SRA. BUENDÍA – SURCO / MIRAFLORES

La empresa nació en 1966, cuando Blanca Medina Buendía empezó a vender tejas en Ica. Hoy la empresa la lleva su nieta Massiel Sotelo Buendía, que mantiene el proceso artesanal. Durante décadas, fueron de esas cosas que solo conseguías si alguien te las traía del sur como regalo especial, como un contrabando dulce. Hoy tiene locales en Miraflores y Surco, lo que las acerca a Lima como siempre: la capa de azúcar justa, el manjar de olla que se hace lento, la pecana característica o el limón relleno confitado que tanto gusta.

DULCERÍA GREMIL – BELLAVISTA, CALLAO

El sanguito es quizá el postre más honesto de esta lista: harina de maíz, manteca, miel de chancaca y especias, cocinados y movidos sin parar hasta que toman textura. No hay versión rápida, y nadie lo hace porque da trabajo. Greta Coraquillo, en su pequeño local de la calle Pedro Ruiz, en Bellavista, lo sigue haciendo. Se sirve por cucharadas, como siempre se sirvió, en porciones que no pretenden ser más de lo que son. Gremil es el tipo de lugar que uno encuentra por recomendación de boca a boca. No tiene prensa ni Instagram y tampoco aparece en las guías de turismo. Tiene algo mejor: clientela fija que lleva décadas volviendo.

MAGA MIS SUSPIROS – MIRAFLORES

Magaly Jacobs tiene una vitrina con muchos sabores de suspiro a la limeña: el clásico, de mango, chirimoya, lúcuma, maracuyá, entre otros, que varían según la temporada del año. No es una colección de caprichos: es el resultado de entender a fondo un postre y llevarlo hasta sus últimas posibilidades sin “quemarlo”. Antiguamente, este postre se llamaba Manjar Real del Perú, hasta que el escritor y poeta José Gálvez Barrenechea quedó pasmado por su sabor y lo bautizó con su nombre actual, por lo suave y dulce como el suspiro de una mujer. Maga tomó ese postre con siglos encima y lo convirtió en un universo contemporáneo. El local en Av. Benavides casi siempre está lleno, la atención es rápida y con los años sumó más postres.

UVK MULTICINES

LÍDERES EN CONTENIDO ALTERNATIVO

MET OPERA

EN DIFERIDO

DESDE NUEVA YORK

LO MEJOR
DEL MET

F. LEHAR

THE MERRY WIDOW

MIE 22 JULIO 2026 - 6:00 PM

G. VERDI

AIDA

MIE 5 AGOSTO 2026 - 6:00 PM



ASIENTOS **RECLINABLES**



Encuéntranos en:

PATIO PANORAMA

Centro Comercial - Av. Circunvalación Golf Los Incas
134 Santiago de Surco

SAN MARTIN

Cercado de Lima Jr. Ocoña 110
Centro de Lima

Platino
UVK
MULTICINES

UVK
MULTICINES

Revistas.PeruRadio.net.pe



La generación que destronó a Hollywood



“Her Private Hell”, de Nicolas Winding Refn, protagonizada por Sophie Thatcher.

Mientras los estudios siguen gastando cientos de millones para mantener con vida franquicias agotadas, “Backrooms” y “Obsession” demostraron que una buena idea, una audiencia fiel y una fracción del presupuesto pueden generar más entusiasmo en taquilla que cualquier blockbuster.

Durante años, Hollywood insistió en que el camino hacia la taquilla pasaba por presupuestos cada vez más grandes. Más efectos, más estrellas, más millones. Sin embargo, los dos films que hoy están dando la mayor lección al negocio costaron una fracción de lo que suele gastarse en una superproducción. Estas son dos películas de terror nacidas en internet, dirigidas por jóvenes creadores de YouTube y convertidas en fenómenos globales que nadie vio venir. La verdadera amenaza no son estas películas: es lo que revelan sobre el estado de la industria.

Uno de los casos más llamativos de este año es “Backrooms”. Dirigida por Kane Parsons, de apenas 20 años, la película nació a partir de una serie de videos virales que el realizador publicó en YouTube bajo el nombre de Kane Pixels. Lo que comenzó como una reinterpretación de una creepypasta sobre interminables pasillos amarillos terminó convirtiéndose en una producción de A24 con un presupuesto estimado de apenas 10 millones de dólares. La apuesta resultó histórica: la película debutó con más de 81 millones de dólares en Norteamérica, el mejor estreno en la historia de A24, y superó los 118 millones de dólares globales en sus primeros días. Algunos reportes incluso la sitúan ya

por encima de los 200 millones mundiales.

Si “Backrooms” representa el poder de una comunidad online, “Obsession” demuestra que el bajo presupuesto sigue siendo una de las armas más efectivas del cine de terror. Dirigida por Curry Barker, otro creador surgido de YouTube, la película costó apenas entre 750 mil y un millón de dólares, y hoy acumula entre 148 y más de 220 millones

“El público ya no corre automáticamente detrás de una marca solo porque Hollywood se lo pide”.

de dólares en taquilla mundial. Pero el dato más revelador no está en la rentabilidad de ninguna de las dos películas, sino en el rival que dejaron atrás. En las últimas semanas, “Backrooms” y “Obsession” superaron en la taquilla estadounidense a “Star Wars: The Mandalorian and Grogu”, una producción de 165 millones de dólares respaldada por una de las franquicias más poderosas del entretenimiento. Hace apenas unos años, la idea de que dos directores debutantes formados

en YouTube pudieran desplazar a “Star Wars” habría sonado absurda. Hoy parece una señal de que el público ya no corre automáticamente detrás de una marca solo porque Hollywood se lo pide.

¿Y qué viene después? Varios títulos independientes podrían aprovechar la misma ola. El primero es “Onslaught”, el thriller de acción y terror que A24 estrenará el 4 de setiembre. La película marca el regreso de Adam Wingard, director de “The Guest” y “Godzilla vs. Kong”, con Adria Arjona, Drew Starkey y Rebecca Hall en el reparto.

También conviene seguir los próximos lanzamientos de NEON, el estudio detrás de “Anora”. Entre sus apuestas figuran “Her Private Hell”, el regreso de Nicolas Winding Refn (“Drive”, “The Neon Demon”) con Sophie Thatcher y Charles Melton, y “The Wrong Girls”, comedia de ciencia ficción escrita por Kristen Stewart y Dylan Meyer, protagonizada por Stewart, Alia Shawkat, Seth Rogen y LaKeith Stanfield.

A ellas se suman “The Invite”, de y protagonizada por Olivia Wilde; “Drunken Noodles”, de Lucio Castro; y “Sheep in the Box”, con la que Hirokazu Kore-eda volvió a la competencia oficial de Cannes por novena

vez, reforzando una misma lógica de cine independiente: ideas originales, presupuestos contenidos e identidad propia frente a una industria saturada de secuelas.



“Drunken Noodles”, la nueva película del director argentino Lucio Castro.

“Backrooms”, dirigida por Kane Parsons, creador de los videos virales de “The Backrooms” en YouTube.

“Obsession”, de Curry Barker, fenómeno de taquilla inesperado.

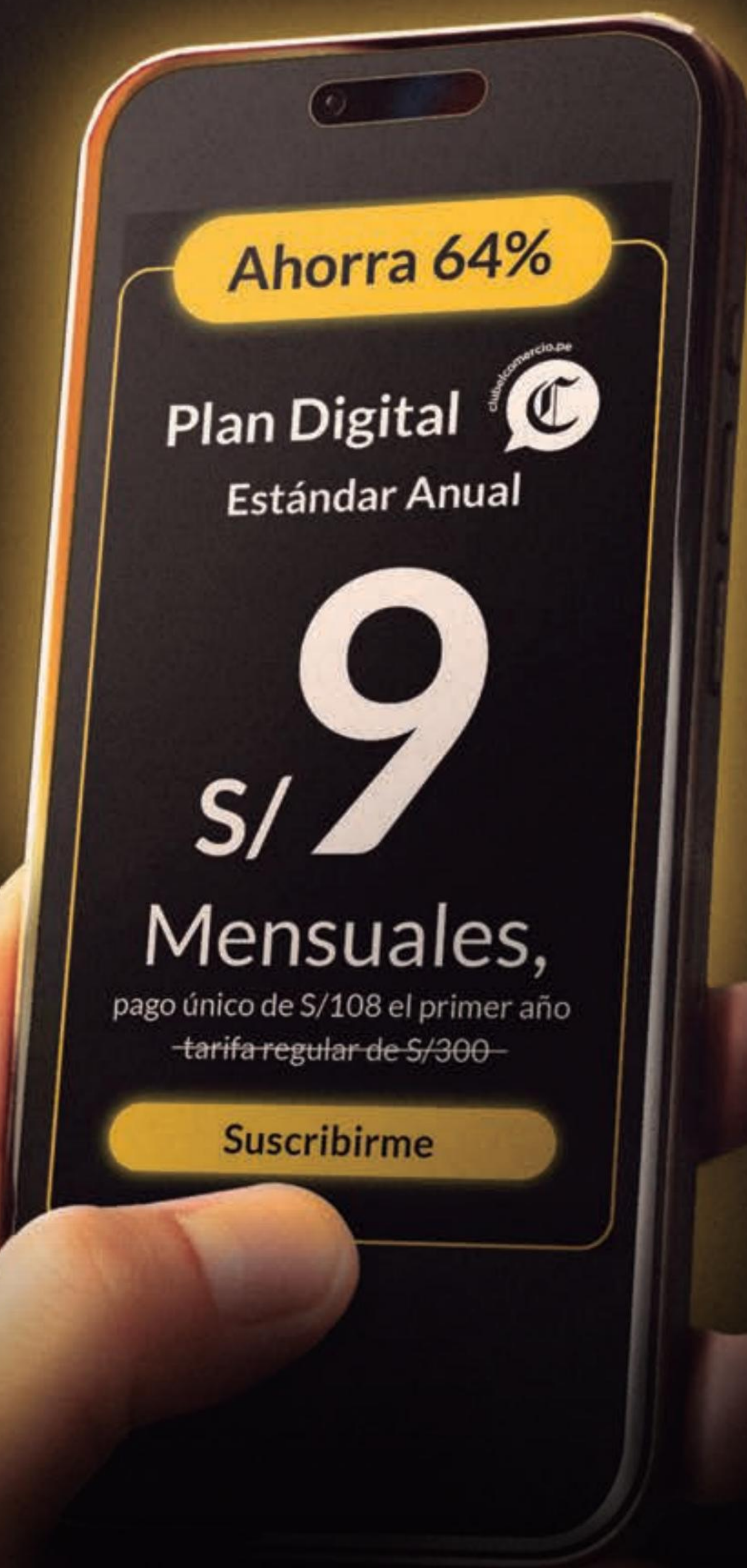
Suscríbete a club

El Comercio

Con tu suscripción disfrutas de:

- ✓ Acceso a Club El Comercio
- ✓ Contenido exclusivo
- ✓ Cero publicidad en la nueva app
- ✓ Newsletters exclusivos

➤ Escanea aquí ◀



Únete y disfruta de
350 descuentos exclusivos

Wong

Tanta

CASA ANDINA
HOTELES

 **PRIMAX**

segundoelle

Groomers Clinica Veterinaria

Reebok

 **EDO**
SUSHI BAR

Crisol
LIBROS Y MÁS


LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE

UMK
MULTICINES

ticketmaster®

TELETICKET

 **Joinnus**

GMO
AMAMOS TUS OJOS

MILANO
BAGS

LOLA

K'allma

 **Columbia**

*Jet***SMART**



Anatomía del recuerdo

Traumas generacionales, enfermedad, memoria y el paso del tiempo. Cinco novedades literarias coinciden al exponer las huellas que moldean una vida.

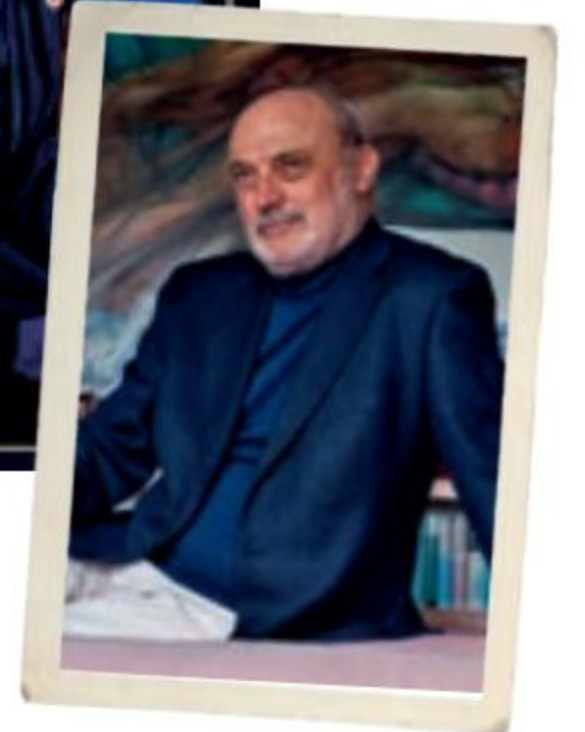
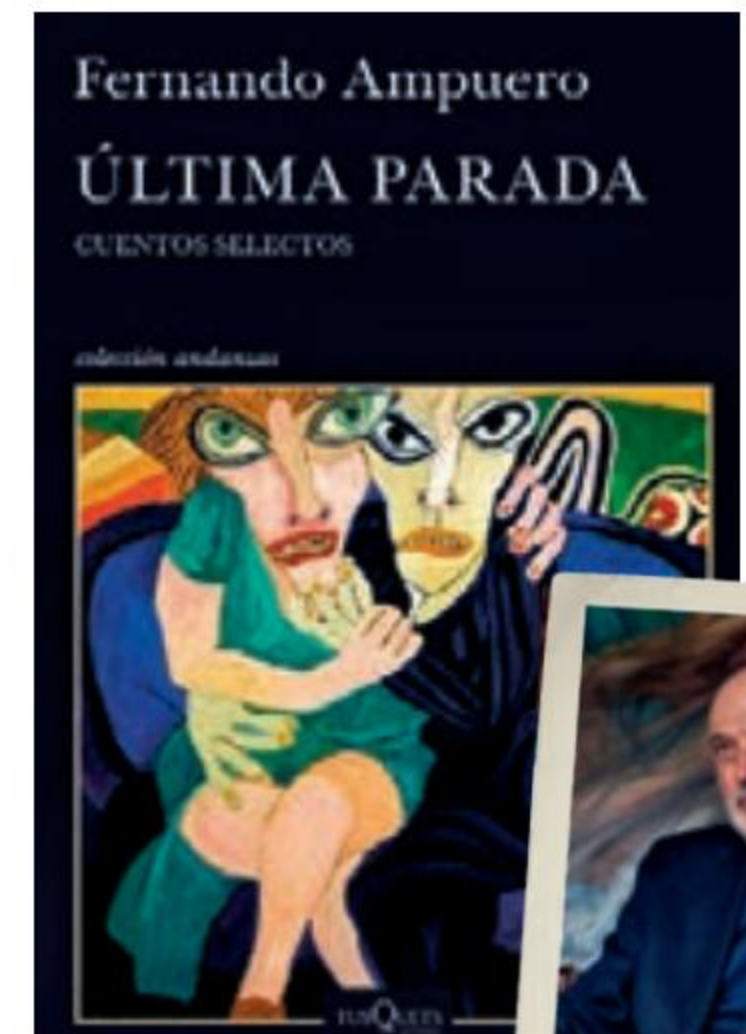
1 “LAS NERVIOSAS” Rosa Chávez Yacila

Hay una incomodidad al descubrir cuánto nos parecemos a nuestros padres, especialmente en aquello que uno juró que nunca iba a imitar. Este debut literario parte con una mujer que no soporta su propio nombre, que ha vivido intentando entender sus crisis depresivas entre terapia, psiquiatría y fármacos. ¿El trauma es realmente generacional? Es la pregunta que la acompaña mientras presencia el desplome de su vida. Con una rabia y un dolor procesados que se traducen en un humor seco y por momentos placentero, la autora narra este periodo desplazando el foco hacia su madre. Así abre una genealogía emocional en su historia, compuesta por mujeres “nerviosas”, enfermas, con las que comparte esos rasgos que intenta tratar en sí misma.

1



2



3



4



5



2 “ÚLTIMA PARADA” Fernando Ampuero

Medio siglo de cuentos se reúne en esta antología de más de quinientas páginas, presentada como “la última y definitiva” según el propio autor. El volumen incluye dos relatos tempranos escritos a los 19 años, y permite seguir, a lo largo de las décadas, su proceso de formación literaria hasta consolidar una voz narrativa propia y un estilo directo que lo ha caracterizado desde títulos como “Malos modales” y “Bicho raro”. En conjunto, el libro ofrece también un registro de su vida, del paso del tiempo y de sus heridas psicológicas, al tiempo que construye una lectura social del Perú, sus personajes, sus calles y sus vicios.

3 “CORAZÓN DE PERRA” Victoria Guerrero

Construida a partir de apuntes escritos durante la pandemia, en paralelo a un tratamiento oncológico por cáncer de mama, la novela convierte la experiencia de la enfermedad en una alegoría inquietante sobre el cuerpo y sus límites. La protagonista, una poeta peruana que llega a Moscú, es capturada por un médico de aura siniestra y una mujer que la rebautiza como “Laika”. Desde entonces, queda atrapada en una secuencia de clínicas, encierros y procedimientos donde deja de distinguir si habita un hospital o una veterinaria. Su transformación en “perra” ocurre cuando el cuerpo deja de ser territorio propio y se convierte en materia observada, administrada e intervenida por otros. Con una prosa intensa, la novela explora la deshumanización que puede instalarse en el lenguaje médico y sus rituales.

4 “PRESUNTO INOCENTE” Juan Carlos Belaunde Cabieses

“Narrado con sencillez y humildad; es decir, con sabiduría”, escribió Jaime Bayly sobre este primer libro de su amigo de infancia. El abogado corporativo, hijo de Álvaro Belaunde y sobrino del expresidente Fernando Belaunde, presenta una colección de veinticinco cuentos que destaca por la variedad de personajes que la habitan: exparejas, amigos, familiares y algunos políticos (Alan García y PPK), que se retratan con una honestidad punzante –para los aludidos–; pero también con mucha peripecia y humor, que deriva en historias entrañables y, por momentos, conmovedoras. El libro destina los fondos de sus ventas a la Liga Contra el Cáncer.

5 “EL BOSQUE DE TU NOMBRE” Karina Pacheco

¿Puede una novela sobre la violencia en otro país interpelar desde tan lejos? Esta nueva y voluminosa publicación de Karina Pacheco Medrano arranca en Londres con Ariel, médico que ha crecido fuera de Guatemala y que, tras la muerte de su padre León, descubre un secreto familiar que lo empuja a reconstruir el pasado. La historia lo lleva al país de su padre, marcado por una exclusión histórica del pueblo maya y por los asesinatos sistemáticos de los años ochenta, con cerca de doscientas mil víctimas. En su recorrido aparecen la Universidad de San Carlos en los años sesenta y personajes como León Cordado, Carlos Fonseca o Raquel Gaspar, vinculados a la formación política e intelectual del país.

Preludio



Marco Zunino

MI VIDA EN MUSICALES

ARTISTA INVITADA
GISELA PONCE DE LEÓN

ESTRENO
16 DE JULIO
JUEVES A SÁBADOS 8 P. M.
DOMINGOS 7 P. M.

Scotiabank



Profuturo
AFP del grupo Scotiabank

LARITZA D'

GLOBAL
VIA PUBLICA

El Comercio

COSAS



Radio
ritmo
romántica

TEATRO NOS

AVENIDA CAMINO REAL 1037, SAN ISIDRO

VENTA DE ENTRADAS



Revistas.PeruRadio.net.pe

Scotiabank

20%
DE DESCUENTO CON
TARJETAS DE CRÉDITO



cosas[®]

now

Belén de Osma y Lucía Gallese

Son primas hermanas y mejores amigas. Belén de Osma y Lucía Gallese de Osma se reúnen en la Quinta Heeren para conversar sobre su vínculo familiar y profesional, sus respectivos proyectos en belleza y contenido digital, y la posibilidad de emprender juntas.

Por: Luis Mauricio Málaga Fuenzalida



Lucía Gallese sostiene que tiene una diferencia de siete años con Belén de Osma: “pero esa brecha se ha regulado, lo que nos ha permitido unirnos para ser más amigas”.

El distrito de Barrios Altos alberga a la Quinta Heeren, un testimonio de la arquitectura limeña que actualmente se encuentra en un proceso de restauración integral tras ser recuperado por la Municipalidad de Lima. En este emblemático espacio nos encontramos con la joven empresaria Lucía Gallese de Osma y la modelo Belén de Osma. El lazo consanguíneo que comparten es directo: el papá de Lucía y la mamá de Belén son hermanos, lo que establece una relación de primas hermanas. Hoy, instaladas en la adultez, las antiguas dinámicas de prima mayor y menor han dejado paso a una relación de complicidad.

Mientras su prima mayor, Sassa de Osma, princesa de Hannover, casada con el príncipe Christian de Hannover y radicada en Madrid, ha desarrollado su vida fuera del país, Lucía y Belén han echado raíces profesionales en el Perú.

Belén recuerda que, durante su infancia, la relación con Sassa fue principalmente de admiración por su estilo personal, ya que ella

se mudó a Madrid cuando todavía era muy pequeña. Con Lucía, en cambio, la interacción ha tomado un rumbo cotidiano e intenso en Lima.

“Creo que ha pasado en los últimos tres años. Se ha regulado esa brecha, lo que nos ha permitido unirnos para ser más amigas”, explica Lucía al evaluar el momento en que la diferencia de edad dejó de interponerse en la comunicación diaria. “Mis primas por parte de madre son mis mejores amigas. Tengo tres primas que son casi de mi misma edad, y con Belén hay una brecha de siete años, pero ahora siento que todas nos hemos unido mucho más. Formamos parte de un grupo por el que conversamos todo el día”.

Los recorridos académicos de ambas incluyen estancias en el extranjero que reforzaron su independencia. Lucía se trasladó a Nueva York para cursar estudios de Comunicación y Cultura en Fordham University, seguidos de una especialización técnica en la escuela Christine Valmy. Belén, por su parte, viajó a California para iniciar la carrera de Bioquímica bajo el programa de preparación médica “Pre-Med”, motivada en su adolescencia por un interés en

los cosméticos, la ciencia y la cirugía neoplásica. Al constatar que el laboratorio no colmaba sus expectativas vocacionales, regresó al Perú para estudiar Administración en la Universidad de Lima. Debido a la diferencia de edad, sus periodos en Estados Unidos no coincidieron temporalmente, pero la experiencia del retorno las aproximó en sus objetivos de vida.

CARA SANCTUARY

La trayectoria de Lucía se concentra en el sector del bienestar clínico no invasivo. Su experiencia previa abarca prácticas en relaciones públicas de belleza en la firma neoyorquina Alison Brod y funciones de participación del consumidor en Belcorp, además de labores operativas en los centros estéticos Corporal Age y Alive Wellness Center. Esta base operativa fundamentó la creación de Cara Sanctuary, un concepto empresarial que introdujo en el mercado limeño metodologías inspiradas en los estándares de los spas de Nueva York.

“Yo estudio estética no invasiva. Que son tratamientos faciales



“Me encanta el mundo influencer y el modelaje, pero quiero emprender después de graduarme”, afirma Belén.



“Me certifiqué como esteticista y también capacitó al equipo que trabaja conmigo”, señala Lucía sobre su beauty boutique, Cara Sanctuary.



Ambas se independizaron y cursaron sus estudios universitarios en Estados Unidos, para luego consolidar su vida profesional en el Perú.

“Mis primas por parte de madre son mis mejores amigas. Hoy hay una relación mucho más cercana entre todas”.

100% no invasivos, nada de lo que los doctores estéticos hacen, sino limpiezas faciales, tratamientos corporales, masajes”. “Ahora he ampliado zona de pelo, pero siempre inspirándome en los spas que hay en Nueva York. De hecho, yo también trabajé en relaciones públicas de belleza allá; entonces, eso me ayudó a contar con las herramientas para poder tener un buen branding. También me certifiqué como esteticista, entonces, sé hacer los tratamientos y capacito a las chicas que trabajan conmigo, y siempre intento viajar y traer lo último”. Actualmente, el centro concentra su oferta en limpiezas profundas, yoga facial, técnicas de drenaje linfático con herramientas gua sha, crioterapia y tratamientos capilares personalizados.

“Siempre he creído que hacer las cosas en familia es mejor”.



“Hace más de un año que pensamos en colaborar. Estamos en un rubro parecido [...], y significa más tiempo para compartir juntas”.

Fotografía: Sergio Rome
Asistente de fotografía: Diego Delgado
Dirección de arte y styling: Yelka Chilquillo
Asistente de styling: Sandra Torpoco
Producción: Diego Torres
Makeup: Ale Cáceres
Peinado: Nath Cáceres

Agradecimientos: J.Salinas, Kero Design,
The Sake Project, Casa de las Casas, Prolima,
Daniel Flores, Luis Carrasco y Roxana Lizana.

El desarrollo del espacio ha sido seguido de cerca por Belén, quien fue una de las primeras en difundir las características del local entre su comunidad digital, tras la inauguración del centro hace dos años. “Desde el primer momento que fui a Cara me quedé enamorada, porque no solo vas a hacerte un tratamiento con un resultado superbueno, sino que la experiencia es completa”, manifiesta Belén.

UN PRÓXIMO EMPRENDIMIENTO

La actividad de Belén de Osma en el entorno digital se desarrolla en paralelo a la finalización de sus estudios universitarios de Administración. A sus 21 años, la creadora de contenido enfoca sus publicaciones en la moda urbana, la gastronomía local y las crónicas de la vida cotidiana en Lima, alcanzando una audiencia considerable en TikTok e Instagram.

En el pasado, al abordar su irrupción pública, Belén mencionaba que debió superar las reticencias y prejuicios iniciales de su entorno familiar frente a la exposición en redes, encontrando hoy un respaldo sólido. “Siento que estoy en una etapa de formación”, analiza Belén respecto a su coyuntura profesional. “Sí, me encanta el mundo influencer y el modelaje y las puertas que te abren, pero una vez que me gradúe de la universidad quiero emprender. Tengo el ejemplo de casi todas mis primas, que son muy emprendedoras, igual que Lucía, que tiene Cara”.

La evolución de este perfil digital es seguida con atención por su prima hermana, quien destaca el valor de sostener una propuesta de contenido que eluda los estereotipos y mantenga la sobriedad en el contexto local. “De Belén, admiro todo lo que ha logrado en tan poco tiempo”, apunta Lucía. “Su contenido es increíble. Más allá de que sea mi prima, me encanta la ropa que usa, los viajes que hace. Siento que el perfil que ha creado como influencer es de los mejores que hay. Me encanta la elegancia que transmite en redes y también lo real que es; ella sube su día a día sin importar lo que la gente piensa; creo que eso es demasiado importante, ser real, no intentar vender algo que no eres”.

La valoración es recíproca, Belén reconoce el esfuerzo de su prima detrás de la constitución de su marca. “Lu es muy perseverante, ha sido muy exitosa y yo la he visto hacer todo desde cero”, afirma Belén.

SEMBRAR JUNTAS

La convergencia entre la gestión de un espacio físico dedicado al bienestar y el alcance de una plataforma digital ha abierto el diálogo sobre un proyecto comercial conjunto. Las demandas operativas del último año, marcadas por el proceso de cambio de local y expansión de Cara Sanctuary, han dilatado la ejecución inmediata del proyecto, pero el objetivo permanece en sus agendas.

“Hace más de un año que pensamos en colaborar. Siento que las dos estamos en un rubro parecido, así que quisiéramos crear algún producto relacionado a belleza o wellness, que represente nuestra esencia para venderlo y compartirlo”, manifiesta Lucía. Y agrega: “Siento que, aparte del proyecto de tener una empresa, significa más tiempo para compartir juntas, que es una de las partes que más me emocionan”.

Para Belén, el desarrollo de esta iniciativa responde a una premisa central que guía su motivación: “Siempre creí que hacer las cosas en familia es mejor”.

CINE BASADRE
Movie Time
Premium

SAN ISIDRO

The Met
ropolitan
Opera

MET
ÓPERA
DESDE NEW YORK

PRE-TEMPORADA
2026 / 2027

The Merry Widow
Franz Lehár

SAB 25 JUL
HORARIO: 12 PM

Aida
Giuseppe Verdi

SAB 01 AGO
HORARIO: 12 PM

**Twenty Years of the
Met in Cinemas:**
An Anniversary Celebration

Carmen
Georges Bizet

SAB 14 NOV
HORARIO: 12 PM

The Magic Flute
Wolfgang Mozart

SAB 12 DIC
HORARIO: 12 PM

Tosca
Giacomo Puccini

SAB 08 MAY
HORARIO: 12 PM

Tosca
Giacomo Puccini

 **Calle Las Palmeras 343**
Urb. Orrantia, San Isidro



COMPRA TUS
ENTRADAS AQUÍ

Joaquín Liébana

Reconocido por sus esculturas de hierro y acero, Joaquín Liébana vuelve a una disciplina que lo acompañó desde niño. En “El alma que late detrás del cuerpo”, su más reciente exposición, el artista explora la pintura desde paisajes luminosos, figuras inquietantes y recuerdos de sus viajes en motocicleta con la inspiración tanto en la carretera como en la vida cotidiana.

Por Alessia Carbonari

“Yo nunca dejé del todo la pintura; más bien, tenía una deuda con ella”. Aunque gran parte de su trayectoria ha estado ligada a la escultura, Joaquín Liébana asegura que siempre quiso ser pintor. Durante décadas elaboró piezas en metal, pero fue en la pandemia, cuando el mundo se detuvo, que retomó los pinceles. Empezó con témperas, el material que tenía más cerca, y descubrió un lenguaje espontáneo que terminó por abrir una nueva etapa en su carrera. Su última exposición, “El alma que late detrás del cuerpo”, se centró por primera vez en su producción pictórica, un universo personal construido a partir de viajes, fotografías y memoria.

¿Cuál es la primera imagen que recuerdas vinculada al arte en tu vida?

He estado relacionado con el mundo del arte quizás por el trabajo de mi papá (Jaime Liébana), que vendía antigüedades. Entonces estaba rodeado de todo lo popular peruano, y eso es lo que quizás me ha influenciado desde chico.

¿Qué fue lo que te llevó a centrar tu técnica en la escultura?

En realidad, siempre quise ser pintor, fue mi primera idea de niño. Pero cuando empecé a trabajar en la carpintería de mi papá empecé a aprender a usar las herramientas, y eso me fue llevando más hacia la materia, hacia lo físico. He pasado por la piedra, la madera, pero me quedé con el metal porque es lo más accesible y lo que se me ha hecho más fácil trabajar.

¿Qué es lo que te ha enseñado el metal después de tanto años?

El metal es como una hoja, porque se consigue en planchas. Entonces, tú puedes terminar dibujando y el metal lo puedes doblar. Ahí es cuando pasa de una dimensión y la conviertes en tres dimensiones. Quizá lo que me ha enseñado es que no es tan rígido como la gente cree. El metal es de los materiales más maleables que hay; una vez que lo calientas, es sumamente flexible.

¿Qué peruano te ha influido o acompañado sin que necesariamente sea evidente en tu obra?

Mi padre, claro, pero también recuerdo haber tomado clases con Ana Orejuela y Judith Rodrigo cuando aún estaba en el colegio. No me influyeron directamente, pero sí fueron mis mentoras, las primeras en guiarme en el arte.

¿Qué lugar crees que ocupa la escultura dentro del arte contemporáneo en el Perú?

No se ve mucho. La escultura ocupa un mínimo espacio en el Perú; podría tener un lugar más grande.

¿Qué dice eso de nuestra relación con el arte?

Que todavía estamos en pañales en términos de escultura

pública. No se le ha dado el valor que debería tener para enriquecer la ciudad o hacerla más moderna y versátil.

¿Qué opinas sobre la creación de un colegio profesional de artistas?

Creo que podría ser un obstáculo para los autodidactas. Al final, el mundo del arte ya es bastante ingrato como para poner más barreras y pedir más requisitos para ganarte el pan.

¿Cuál es la obra de la ciudad que más te gusta?

Hay una en la Plaza Bélgica que me gusta, “El Estibador”. Es un contraposto en bronce de un trabajador portuario, de esos que descargan peso en los muelles. Es una escultura que es copia de una obra que está el Musée d’Orsay de Francia [realizado por Constantin Meunier].

¿Qué obra tuya resume mejor quién eres hoy?

No podría decir una sola, porque estoy en constante cambio. Quizás las últimas piezas. Siempre la última escultura o pintura lleva todo el conocimiento acumulado de lo anterior.

¿Qué parte de tu proceso artístico disfrutas más?

Trabajo las esculturas echadas primero, así que quizá el momento más especial es cuando se suelda la base y el personaje se para por primera vez. Cuando se mantiene erguido sobre sus dos piernas, ahí es cuando realmente aparece.

“La escultura ocupa un mínimo espacio en el Perú; podría tener un lugar más grande”.





COACH

PURE PLATINUM

The New PARFUM





Director Médico
Dr. Enrique Gil Guevara
Referente Nacional
e Internacional en
Medicina y Cirugía Fetal



INSTITUTO PERUANO DE
**MEDICINA Y
CIRUGÍA FETAL**

**Tu salud y la de tu bebé
en las mejores manos**

**Vive la experiencia de una
ecografía inolvidable con:**

Staff de
ginecólogos
especialistas
en Medicina
Fetal.

Equipos
Ecográficos
de última
generación.

Cinco ubicaciones
estratégicas en
Lima Metropolitana y
dos sedes en provincias
(Arequipa y Piura).



INSTITUTO PERUANO DE
**MEDICINA Y
CIRUGÍA FETAL**

Contáctanos:

INSTITUTO DE MEDICINA FETAL
Calle Enrique Palacios 360, Miraflores
☎ 968 428 107 / 957 947 773

VIENTRE MATERNO PERÚ
Los Olivos / San Miguel / Santa Anita / Surco
☎ 920 363 021 / 938 607 841

📷 @institutodemedicinafetal
📷 @vientrematernoperu
📷 @enriquegilguevara

www.medicinaycirugiafetal.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe